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

►B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 15 de Fevereiro de 1971

►M19 relativa a problemas sanitários em matéria de produção e colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira ◄

(71/118/CEE)

(JO L 55 de 8.3.1971, p. 23)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►M2	Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975 (*)	L 172	17	3.7.1975
►M3	Directiva 75/431/CEE do Conselho de 10 de julho de 1975	L 192	6	24.7.1975
►M4	Directiva 78/50/CEE do Conselho de 13 de Dezembro de 1977	L 15	28	19.1.1978
►M5	Directiva 80/216/CEE do Conselho de 22 de Janeiro de 1980	L 47	8	21.2.1980
►M6	Directiva 81/476/CEE do Conselho de 24 de Junho de 1981	L 186	20	8.7.1981
►M7	Directiva 81/578/CEE do Conselho de 21 de Julho de 1981	L 209	35	29.7.1981
►M8	Directive 82/532/CEE du Conseil du 19 juillet 1982 (*)	L 234	12	9.8.1982
►M9	Directive 84/186/CEE du Conseil du 26 mars 1984 (*)	L 87	27	30.3.1984
►M10	Directive 84/335/CEE du Conseil du 19 juin 1984 (*)	L 177	20	4.7.1984
►M11	Directiva 84/642/CEE do Conselho de 11 de Dezembro de 1984	L 339	26	27.12.1984
►M12	Directiva 85/324/CEE do Conselho de 12 de Junho de 1985	L 168	45	28.6.1985
►M13	Directiva 85/326/CEE do Conselho de 12 de Junho de 1985	L 168	48	28.6.1985
►M14	Regulamento (CEE) n.º 3768/85 do Conselho de 20 de Dezembro de 1985	L 362	8	31.12.1985
►M15	Regulamento (CEE) n.º 3805/87 do Conselho de 15 de Dezembro de 1987	L 357	1	19.12.1987
►M16	Directiva 88/657/CEE do Conselho de 14 de Dezembro de 1988	L 382	3	31.12.1988
►M17	Directiva 89/662/CEE do Conselho de 11 de Dezembro de 1989	L 395	13	30.12.1989
►M18	Directiva 90/654/CEE do Conselho de 4 de Dezembro de 1990	L 353	48	17.12.1990
►M19	Directiva 92/116/CEE de 17 de Dezembro de 1992	L 62	1	15.3.1993

Alterada por:

►A1	Acto de Adesão da Dinamarca, da Irlanda e do Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte	L 73	14	27.3.1972
	(adaptado pela Decisão do Conselho de 1 de Janeiro de 1973) (*)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Acto de Adesão da Grécia	L 291	17	19.11.1979

(*) Este acto não existe em língua portuguesa.

►**A3**	Acto de Adesão da Áustria, da Finlândia e da Suécia	C 241	21	29.8.1994
	(adaptado pela Decisão 95/1/CE, Euratom, CECA do Conselho)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 15 de Fevereiro de 1971

►M19 relativa a problemas sanitários em matéria de produção e colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira ◄

(71/118/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

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

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que, pelo Regulamento n.º 123/67/CEE do Conselho, de 13 de Junho de 1967, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de aves de capoeira ([1]), se institui um mercado único neste sector;

Considerando que a aplicação deste regulamento não terá os efeitos pretendidos enquanto o comércio se encontrar entravado pelas disparidades existentes nos Estados-membros em matéria de prescrições sanitárias no domínio das carnes de aves de capoeira;

Considerando que, para eliminar essas disparidades é necessário proceder à aproximação das legislações dos Estados-membros em matéria sanitária;

Considerando que é oportuno elaborar, neste domínio, disposições comunitárias destinadas a serem aplicadas igualmente às carnes de aves postas em circulação dentro dos Estados-membros após um período de transição, durante o qual estas disposições apenas se aplicarão ao comércio intracomunitário; que convém, todavia, excluir do campo de aplicação da presente directiva as carnes de aves de capoeira entregues pelo produtor directamente ao consumidor em certas condições;

Considerando que a aproximação de legislações prevista deve, em especial, ter como objectivo a uniformização das condições sanitárias das carnes de aves de capoeira nos matadouros, bem como das respectivas condições de armazenagem e transporte; que convém deixar às autoridades competentes dos Estados-membros o encargo de licenciar os matadouros que correspondam às condições sanitárias fixadas na presente directiva, e de assegurar o cumprimento das condições previstas para a concessão dessa licença; que é conveniente, igualmente, prever o licenciamento dos armazéns frigoríficos pelos Estados-membros;

Considerando que, para assegurar uma inspecção sanitária satisfatória é necessário, tendo em conta as condições especiais em que essa inspecção se realiza, confiar certas tarefas a auxiliares qualificados sob a responsabilidade e o controlo do veterinário oficial;

Considerando que convém definir, para o conjunto dos Estados-membros, exigências mínimas uniformes relativas ao nível teórico e prático de formação desses auxiliares e às condições de qualquer outra natureza indispensáveis para assegurar a sua competência, idoneidade e imparcialidade, sem excluir a eventualidade de uma unificação progressiva no que respeita às regras e aos programas de formação desses auxiliares;

Considerando que, relativamente ao comércio intracomunitário, a emissão de um certificado de inspecção veterinária passado por um veterinário oficial do país expedidor foi considerada o meio mais apro-

([1]) JO n.º 109 de 9. 7. 1964, p. 1721/64.
([2]) JO n.º 117 de 19. 6. 1967, p. 2301/67.

▼B

priado para garantir às autoridades competentes do país de destino que uma determinada remessa de carnes de aves de capoeira obedece ao disposto na presente directiva; que esse certificado deve acompanhar as carnes de aves de capoeira até ao local de destino;

Considerando que os Estados-membros devem dispor da faculdade de recusar a introdução no seu território de carnes de aves de capoeira provenientes de outro Estado-membro que se apresentem impróprias para consumo humano ou que não obedeçam às disposições comunitárias em matéria sanitária;

Considerando que, neste caso, se não existirem razões contrárias de natureza sanitária e se o expedidor ou um seu mandatário o requererem, convém permitir-lhe que proceda à reexpedição de carne;

Considerando que, para permitir aos interessados a apreciação das razões que determinaram uma proibição ou restrição, é importante que os motivos que lhe deram origem sejam dados a conhecer ao expedidor ou ao seu mandatário bem como, em certos casos, às autoridades competentes do país expedidor;

Considerando que convém dar ao expedidor a possibilidade de solicitar o parecer de um perito veterinário, a escolher de uma lista elaborada pela Comissão, caso entre aquele e as autoridades do Estado-membro destinatário surja qualquer litígio sobre o fundamento de alguma proibição ou restrição;

Considerando que convém que os conflitos que possam surgir entre os Estados-membros a respeito do fundamento do licenciamento de qualquer matadouro sejam resolvidos, segundo o procedimento de urgência, no interior do Comité Veterinário Permanente, instituído pelo Conselho em 15 de Outubro de 1968;

Considerando que, em certos domínios onde existem problemas especiais, a aproximação das disposições dos Estados-membros só poderá realizar-se depois de se proceder a um estudo mais aprofundado;

Considerando que as disposições de polícia sanitária relativas ao comércio de aves de capoeira vivas e de carnes frescas de aves de capoeira serão objecto de outras directivas comunitárias; que se afigura necessário, desde já, efectuar uma primeira aproximação das disposições nacionais neste domínio, definindo certas condições em que os Estados-membros poderão recusar ou restringir a introdução de carnes de aves de capoeira no respectivo território por motivos sanitários e prevendo um procedimento comunitário de urgência no interior do Comité Veterinário Permanente acima referido, segundo o qual as edidas adoptadas por um Estado-membro possam ser examinadas e, se for caso disso, alteradas ou revogadas, em cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

▼M19

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

A presente directiva estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira.

A presente directiva não se aplica à desmancha e à armazenagem de carnes frescas de aves de capoeira em estabelecimentos de venda a retalho ou em instalações contínguas aos locais de venda em que essas operações sejam efectuadas tendo com objectivo exclusivo a venda directa ao consumidor, devendo as referidas operações continuar sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações nacionais para o comércio a retalho.

▼M19

Artigo 2.º

Para efeitos da presente directiva, aplicam-se as definições constantes das alíneas l) a n) e q) a s) do artigo 2.º da Directiva 77/99/CEE (1).

Além disso, entende-se por:

1. *Carnes de aves de capoeira:* todas as partes, próprias para consumo humano, de aves domésticas das seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos, gansos;

2. *Carnes fescas de aves de capoeira:* carnes de aves de capoeira, incluindo a carne acondicionada no vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, à excepção do tratamento pelo frio;

3. *Carcaça:* o corpo inteiro de uma ave de capoeira referida em 1 depois de sangrada, depenada e eviscerada; a ablação do coração, do fígado, dos pulmões, da moela, do papo, dos rins, das patas ao nível do tarso, da cabeça, do esófago e da traqueia é, todavia, facultativa;

4. *Partes de carcaça:* as partes da carcaça tal como definida em 3;

5. *Miudezas:* as carnes frescas de aves de capoeira não incluídas na carcaça tal como definida em 3, mesmo quando estejam presas a esta pelas suas ligações naturais, bem como a cabeça e as patas quando apresentadas separadas da carcaça;

6. *Vísceras:* as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo eventualmente a traqueia, o esófago e o papo;

7. *Veterinário oficial:* o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro;

8. *Assistente:* a pessoa oficialmente designada pela autoridade competente nos termos do n.º 2 do artigo 8.º, para assistir o veterinário oficial no exercício das suas funções;

9. *Inspecção sanitária antes do abate:* inspecção das aves de capoeira vivas efectuada em conformidade com o disposto no capítulo VI do anexo I;

10. *Inspecção sanitária post mortem*: inspecção das aves de capoeira abatidas no matadouro, efectuada em conformidade com o disposto no capítulo VIII do anexo I;

11. *Meios de transporte:* as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para transporte por terra, mar ou ar;

12. *Estabelecimento:* um matadouro aprovado, um estabelecimento de desmancha aprovado, um entreposto frigorífico aprovado, ou um centro de reacondicionamento aprovado ou um complexo que reúna vários destes estabelecimentos.

CAPÍTULO II

Disposições relativas à produção comunitária

Artigo 3.º

I. As carnes frescas de aves de capoeira devem satisfazer as seguintes condições:

A. As carcaças e as miudezas devem:

a) Provir de um animal que tenha sido submetido a uma inspecção sanitária antes do abate, em conformidade com o capítulo VI do anexo I, e que, na sequência dessa inspecção, tenha sido considerado próprio para abate com vista à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira;

(1) JO n.º L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Actualizada pela Directiva 92/5/CEE (JO n.º L 57 de 2. 3. 1992, p. 1) e com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 92/45/CEE (JO n.º L 268 de 14. 9. 1992, p. 35).

▼M19

b) Ter sido obtidas num matadouro aprovado submetido a auto-controlo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º, e ao controlo da autoridade competente, em conformidade com o artigo 8.º;

c) Ter sido tratadas em condições de higiene satisfatórias, em conformidade com o capítulo VII do anexo I;

d) Ter sido submetidas a uma inspecção sanitária *post mortem*, em conformidade com o capítulo VIII do anexo I e não ter sido consideradas impróprias para consumo humano, em conformidade com o capítulo IX do anexo I;

e) Ser objecto de uma marcação de salubridade conforme com o capítilo XII do anexo I, entendendo-se que essa marcação não é necessária para as carcaças destinadas à desmancha no mesmo estabelecimento;

f) Após a inspecção *post mortem*, ser manipuladas em conformidade com o ponto 46 do capítulo VII do anexo I e armazenadas em conformidade com o capítulo XIII do anexo I, em condições de higiene satisfatórias;

g) Ser convenientemente embaladas em conformidade com o capítulo XIV do anexo I; caso seja utilizado um invólucro de protecção, este deve satisfazer as prescrições do mesmo capítulo.

Se necessário, pode ser decidido alterar ou completar as disposições do referido capítulo, de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º, a fim de ter em conta nomeadamente as diversas formas de apresentação comercial, desde que essas formas satisfaçam as normas de higiene;

h) Ser transportadas em conformidade com o capítulo XV do anexo I;

i) Ser acompanhadas, durante o transporte:

— ou de um documento de acompanhamento comercial, que deverá:

— para além das indicações previstas no ponto 66 do capítulo XII do anexo I, conter o número de código que permite identificar a autoridade competente encarregada do controlo do estabelecimento de origem, assim como o veterinário oficial responsável pela inspecção sanitária no dia da produção das carnes,

— ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano, de forma a poder ser apresentado à autoridade competente, a pedido desta,

▼A3

— no que se refere à carne destinada à Finlândia, e à Suécia, incluir uma das menções previstas no Anexo IV, Parte IV, alínea e),

▼M19

— ou do certificado de salubridade referido no anexo VI, sempre que se trate de carnes frescas de aves de capoeira referidas no artigo 2.º obtidas num matadouro situado numa região ou numa zona submetida a restrições por motivos de política sanitária ou de carnes frescas de aves de capoeira destinadas a outro Estado-membro depois de transitarem por um país terceiro num meio de transporte selado.

As regras de execução do presente ponto, nomeadamente as relativas à atribuição dos números de código e à elaboração de uma ou mais listas que permitam a identificação da autoridade competente, serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

▼M19

B. 1. As partes de carcaças ou a carne desossada devem:

a) Ter sido desmanchadas e/ou desossadas em estabelecimentos de desmancha aprovados e controlados em conformidade com o disposto no artigo 6.º;

b) Ter sido desmanchadas e obtidas em conformidade com as prescrições do capítulo VII do anexo I e provir:

— ou de animais abatidos na Comunidade e que satisfaçam as condições estabelecidas no ponto A do presente artigo,

— ou de carcaças de aves de capoeira importadas de países terceiros em conformidade com o capítulo III e que tenham sido submetidas aos controlos previstos na Directiva 90/675/CEE ([1]);

c) Ter sido submetidas ao controlo previsto na subalínea ii) da alínea b) do n.º 1 do artigo 8.º;

d) Satisfazer as condições referidas nas alíneas c), h) e i) do ponto A do presente artigo;

e) Ter sido acondicionadas, embaladas ou rotuladas em conformidade com as alíneas e) e g) do ponto A do presente artigo, no próprio local ou em centros de reacondicionamento especialmente aprovados para o efeito por uma autoridade competente;

f) Ser armazenadas em condições de higiene satisfatórias e em conformidade com o disposto no capítulo XIII do anexo I;

2. Caso os estabelecimentos de desmancha trabalhem com carnes frescas que não sejam de aves de capoeira, devem as mesmas cumprir as normas pertinentes das directivas 64/433/CEE ([2]), 91/495/CEE ([3]) e 92/45/CEE ([4]).

C. As carnes frescas que, em conformidade com a presente directiva, tenham sido armazenadas num entreposto frigorífico aprovado de um Estado-membro, e que, desde então, não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, devem satisfazer as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) do ponto A e no ponto B do presente artigo, ou ser carnes frescas de aves de capoeira importadas de países terceiros em conformidade com o capítulo III e ser controladas em conformidade com a Directiva 90/675/CEE.

II. Os Estados-membros poderão derrogar às exigências do ponto A no caso de cedência directa de carnes frescas de aves de capoeira, em pequena quantidade, por agricultores com uma produção anual inferior a 10 000 aves dos tipos referidos no segundo parágrafo do n.º 1 do artigo 2.º provenientes das suas explorações:

— ou directamente ao consumidor final na exploração ou nos mercados semanais mais próximos da exploração,

— ou a um retalhista, para venda directa ao consumidor final, desde que esse retalhista exerça a sua actividade na mesma localidade que o produtor ou numa localidade vizinha.

Os Estados-membros poderão precisar em que medida as operações referidas se podem aplicar às desmanchas, por derrogação ao ponto B.

Estão excluídas destas derrogações a venda ambulante, a venda por correspondência e, no que respeita ao retalhista, a venda num mercado.

As operações acima referidas deverão continuar sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações nacionais.

([1]) JO n.º L 373 de 31. 12. 1990, p. 1. Alterada pela Directiva 91/496/CEE (JO n.º L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).

([2]) JO n.º 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64. Com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/497/CEE (JO n.º L 268 de 24. 9. 1991, p. 69).

([3]) JO n.º L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.

([4]) JO n.º L 268 de 14. 9. 1992, p. 35.

▼M19

III. Além disso, sem prejuízo das disposições comunitárias em matária de polícia sanitária, o ponto I não se aplica:

a) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas a outra utilização que não o consumo humano;

b) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas a exposições, estudos específicos ou análises, na medida em que um controlo oficial possa garantir que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que serão destruídas, uma vez terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos ou as análises, com excepção das utilizadas para efectuar as análises;

c) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais.

Artigo 4.º

1. Os Estados-membros assegurarão que, além das exigências previstas na secção I do ponto A do artigo 3.º e sem prejuízo das normas comunitárias relativas à pesquisa de resíduos nos animais e nas carnes frescas, as carnes frescas de aves de capoeira ou as aves de capoeira sejam submetidas:

a) A uma análise de pesquisa de resíduos sempre que o veterinário oficial suspeite da sua presença com base nos resultados da inspecção antes do abate ou em qualquer outro elemento de informação;

b) Às colheitas de amostras previstas no ponto I do anexo IV da Directiva 92/117/CEE ([1]).

As análises previstas na alínea a) devem ser efectuadas com vista à pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica e seus derivados, ao controlo da observância dos prazos de espera e à pesquisa de outras substâncias transmissíveis às carnes de aves de capoeira e susceptíveis de tornar o consumo de carnes frescas dessas aves eventualmente perigoso ou nocivo para a saúde humana.

A pesquisa referida no parágrafo anterior deve ser efectuada segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática e, nomeadamente, segundo métodos definidos a nível comunitário ou internacional.

Os resultados das análises deverão poder ser avaliados segundo métodos de referência adoptados de acordo com o procedimento previsto no n.º 3.

Caso o resultado seja positivo, o veterinário oficial tomará as medidas apropriadas para ter em conta a natureza do risco, devendo, nomeadamente:

— proceder a um controlo reforçado das aves de capoeira criadas ou das quantidades de carnes obtidas em condições tecnologicamente semelhantes e que sejam susceptíveis de apresentar o mesmo risco,

— reforçar os controlos efectuados a nível dos outros bandos da exploração de origem e, caso haja recidivas, tomar as medidas apropriadas a nível da exploração de origem,

([1]) Directiva 92/117/CEE do Conselho, de 17 de Dezembro de 1992, relativa às medidas de protecção contra zoonoses e certos agentes zoonóticos em animais e produtos de origem animal, afim de evitar focos de infecção e de intoxicação de origem alimentar (ver página 38 do presente Jornal Oficial).

▼M19

— se se tratar de contaminação ambiente, agir a nível da cadeia de produção.

2. As tolerâncias relativas às substâncias referidas no n.º 1 que não sejam as referidas na Directiva 86/366/CEE do Conselho ([1]) serão fixadas de acordo com o procedimento previsto no Regulamento (CEE) n.º 2377/90 ([2]).

3. Os métodos de referência serão adoptados de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

De acordo com o mesmo procedimento, poder-se-á decidir alargar as pesquisas a outras substâncias que não as referidas no n.º 1.

4. Até à entrada em vigor das regras de execução do presente artigo, continuam a ser aplicáveis as regulamentações nacionais, sem prejuízo das disposições gerais do Tratado.

Artigo 5.º

1. Sem prejuízo do disposto nas directivas 91/494/CEE ([3]), 81/602/ /CEE ([4]) e 88/146/CEE ([5]) e das restrições impostas pela Directiva 92/ /117/CEE, não podem ser colocadas no mercado para consumo humano carnes de aves de capoeira que:

a) Provenham de aves de capoeira atingidas por uma das doenças referidas na Directiva 91/494/CEE;

b) Apresentem vestígios de resíduos em quantidades que excedam as tolerâncias a fixar em conformidade com o n.º 2 do artigo 4.º, ou que tenham sido tratadas com antibióticos, amaciadores ou conservantes, na medida em que esses agentes não tenham sido autorizados pela legislação comunitária, ficando entendido que os agentes directamente utilizados para fornecer a retenção da água estão proibidos, assim como a quantidade de carnes de aves de capoeira obtidas em condições tecnologicamente semelhantes e susceptíveis de apresentar portanto o mesmo risco;

c) Sejam provenientes de animais que apresentem um dos defeitos enumerados na alínea a) do ponto 53 do capítulo IX do anexo I;

d) Sejam declaradas impróprias para consumo humano nos termos da alínea b) do ponto 53 e do ponto 54 do capítulo IX do anexo I.

2. Até à entrada em vigor de possíveis disposições comunitárias, as disposição dos Estados-membros relativos ao tratamento de carnes frescas de aves de capoeira por meio de radiações ionizantes ou ultravioletas não serão afectadas pela presente directiva. O eventual comércio de produtos que tenham sido submetidos a este tipo de tratamento estará sujeito às exigências do n.º 2 do artigo 5.º da Directiva 89/662/CEE. Para o efeito, o Estado-membro de origem que utilizar esse tratamento não enviará produtos tratados por esse processo para um Estado-membro cuja legislação proíba esse tratamento no seu território e que, no Comité Veterinário Permanente, tenha informado a Comissão e os outros Estados-membros da existência dessa proibição.

([1]) JO n.º L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.
([2]) Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal (JO n.º L 224 de 8. 8. 1990, p. 1). Com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 675/92 da Comissão (JO n.º L 73 de 19. 3. 1992, p. 8).
([3]) JO n.º L 268 de 24. 9. 1991, p. 35.
([4]) JO n.º L 222 de 7. 8. 1981, p. 32. Alterada pela Directiva 85/358/CEE (JO n.º L 191 de 23. 7. 1985, p. 46).
([5]) JO n.º L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

▼A3

3. Em relação às salmonelas e enquanto se aguarda a adopção de disposições comunitárias, são aplicáveis as seguintes regras à carne destinada à Finlândia, e à Suécia:

a) A remessa de carne deve ter sido sujeita a uma análise microbiológica por amostragem no estabelecimento de origem segundo normas a definir pelo Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, antes da data de entrada em vigor do Tratado de Adesão;

b) A análise prevista na alínea a) não será efectuada em relação à carne originária de um estabelecimento abrangido por um programa reconhecido como equivalente ao referido no n.º 4, nos termos do procedimento previsto no artigo 16.º

4. As garantias previstas no n.º 3 serão aplicáveis apenas após a aprovação pela Comissão de um programa operacional a apresentar pela Finlândia e pela Suécia. As decisões da Comissão devem ser tomadas antes da data de entrada em vigor do Tratado de Adesão, de modo a que os programas operacionais e as garantias previstas no n.º 3 sejam aplicáveis a partir da data de entrada em vigor do Tratado de Adesão.

▼M19

Artigo 6.º

1. Cada Estado-membro elaborará a lista dos estabelecimentos aprovados com excepção dos referidos no artigo 7.º, sendo atribuído a cada um deles um número de aprovação veterinária. Essa lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Pode ser atribuído um número de aprovação único aos estabelecimentos que tratem ou reacondicionem produtos obtidos a partir de ou por meio de matérias-primas abrangidas por uma das directivas referidas na alínea d) do artigo 2.º da Directiva 77/99/CEE.

A autoridade competente só aprovará um estabelecimento se tiver a certeza de que o mesmo satisfaz as disposições da presente directiva.

Caso se verifique inobservância das normas de higiene e sempre que as medidas previstas no segundo parágrafo do ponto 51 do capítulo VIII do anexo I se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação, a autoridade nacional competente suspenderá temporariamente a aprovação.

Se o concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante não obviarem às inobservâncias verificadas no prazo fixado pela autoridade nacional competente, esta cancelará a aprovação.

O Estado-membro em questão terá em conta, a este respeito, as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 10.º Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados do cancelamento da aprovação.

2. O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante são obrigados a mandar proceder a controlos regulares da higiene geral no que se refere às condições de produção no seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos.

Os controlos devem incidir sobre os utensílios, as instalações e as máquinas em todas as fases da produção e, se necessário, sobre os produtos.

O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem-se encontrar em condições de, a pedido da autoridade competente, dar a conhecer ao veterinário oficial ou aos peritos veterinários da Comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo.

A natureza dos controlos, a sua frequência e os métodos de amostragem e de exame bacteriológico serão definidos de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

▼M19

3. O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção.

O veterinário oficial responsável pelo estabelecimento deverá participar na concepção e execução deste programa.

4. O concessionário de um estabelecimento de desmancha ou de um centro de reacondicionamento, o proprietário ou o seu representante deverão manter um registo que indique as entradas e saídas das carnes frescas de aves de capoeira, especificando a natureza das carnes de aves de capoeira recebidas.

5. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial, que, nos termos do n.º 2 do artigo 8.º, pode ser assistido por pessoal auxiliar na execução de tarefas puramente materiais. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos, para se poder certificar de que as disposições da presente directiva estão a ser respeitadas.

O veterinário oficial deverá efectuar análises regulares dos resultados dos controlos previstos no n.º 2. Em função dessas análises, pode mandar efectuar exames microbiológicos complementares em qualquer fase da produção ou nos produtos.

Os resultados dessas análises serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do concessionário do estabelecimento, do proprietário ou do seu representante, que procurará obviar às carências verificadas, tendo em vista melhorar a higiene.

Artigo 7.º

A. Os Estados-membros poderão derrogar, em conformidade com o anexo II, as exigências estruturais ou infra-estruturais enunciadas no anexo I para os matadouros que tratem menos de 150 000 aves por ano, desde que estes satisfaçam as exigências seguintes:

1. Os estabelecimentos em questão devem ser objecto de registo veterinário especial e possuir um número de aprovação específico dependente da unidade local de controlo.

   Para poder ser aprovado pela autoridade nacional competente:

   a) O estabelecimento deverá satisfazer as condições de aprovação enunciadas no anexo II;

   b) O concessionário do mantadouro, o proprietário ou o seu representante deverão manter um registo que permita controlar:

      — as entradas de animais e as saídas dos produtos do abate,

      — os controlos efectuados,

      — os resultados dos controlos.

      Estes dados devem ser comunicados à autoridade competente, a seu pedido;

   c) O matadouro deverá prevenir o serviço veterinário da hora do abate e do número e origem dos animais e enviar-lhe uma cópia do atestado sanitário referido no anexo IV;

   d) O veterinário oficial ou um assistente deverá estar presente no momento da evisceração, para se certificar do cumprimento das normas de higiene enunciadas nos capítulos VII e VIII do anexo I.

      Caso o veterinário oficial ou o assistente não possam estar presentes no nomento do abate, as carnes só poderão abandonar o estabelecimento depois de efectuada a inspecção *post mortem*, em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º, no próprio dia do abate, excepto no caso das causas previstas no ponto 49 do capítulo VIII do anexo I;

▼M19

e) A autoridade competente deverá controlar o circuito de distribuição das carnes provenientes do estabelecimento e a marcação adequada dos produtos declarados impróprios para consumo humano e o seu destino e utilização posteriores.

O Estado-membro elaborará a lista de estabelecimentos que beneficiam destas derrogações e comunicá-la-á à Comissão, bem como as posteriores alterações à mesma;

f) A autoridade competente deverá assegurar que as carnes frescas provenientes dos estabelecimentos referidos na alínea e) sejam marcadas com selos ou rótulos aprovados para este fim de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º; os quais deverão indicar a circunscrição administrativa da unidade sanitária de que depende o estabelecimento.

2. Sempre que se tratar de um estabelecimento de desmancha que não esteja situado num estabelecimento aprovado e que beneficie de uma aprovação nos termos do n.º 2 do artigo 4.º da Directiva 64/433/CEE, a autoridade competente poderá igualmente conceder derrogações nos termos do anexo II, caso esse estabelecimento de desmancha não trate mais de três toneladas por semana e a temperatura prevista no ponto 49 do capítulo VIII do anexo I seja respeitada.

As disposições dos capítulos VIII e X e do ponto 64 do capítulo XI do anexo I não se aplicam às operações de armazenagem e de desmancha nos estabelecimentos referidos no primeiro parágrafo.

3. As carnes que tiverem sido consideradas conformes com as condições de higiene e de inspecção sanitária previstas na presente directiva devem ser munidas de um selo que mencione a circunscrição administrativa da unidade sanitária responsável pelo estabelecimento de origem. O modelo deste selo será fixado de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

4. As carnes deverão ser:

i) Reservadas ao mercado local para venda directa, quer em estado fresco quer após transformação, a retalhistas ou ao consumidor, sem pré-embalagem ou acondicionamento prévio;

ii) Transportadas do estabelecimento até ao destinatário em condições de transporte higiénicas.

B. Os peritos veterinários da Comissão poderão, em colaboração com a autoridade nacional competente e na medida do necessário para uma aplicação uniforme do presente artigo, controlar localmente um número representativo de estabelecimentos que beneficiem das condições previstas no presente artigo.

C. Os Estados-membros poderão derrogar as exigências estruturais previstas no capítulo I do anexo I para os entrepostos frigoríficos de baixa capacidade onde só se armazenem carnes embaladas.

D. As regras de aplicação do presente artigo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

E. O Conselho voltará a analisar as disposições do presente artigo, com base num relatório da Comissão, antes de 1 de Janeiro de 1998.

Artigo 8.º

1. Os Estados-membros assegurarão que:

a) Todas as explorações que forneçam aos matadouros aves de capoeira das espécies referidas no segundo parágrafo do n.º 1 do artigo 2.º sejam colocadas sob controlo veterinário;

b) Seja garantida:

i) A presença permanente de pelo menos um veterinário oficial nos matadouros aprovados nos termos do artigo 6.º durante todo o período da inspecção *post mortem*;

ii) A presença, pelo menos uma vez por dia, de um membro da equipa de inspecção referida no terceiro parágrafo do n.º 2 nos

▼M19

estabelecimentos de desmancha aprovados nos termos do artigo 6.º, enquanto se procede à laboração das carnes, a fim de efectuar o controlo da higiene geral do estabelecimento e do registo de entrada e saída das carnes frescas;

iii) A presença periódica de um membro da equipa de inspecção referida no terceiro parágrafo do ponto 2 nos entrepostos frigoríficos.

2. O veterinário oficial pode ser auxiliado por assistentes, colocados sob a sua autoridade e responsabilidade, para:

a) Se preencherem as condições previstas na alínea a) do ponto 3 do anexo III, coligirem as informações necessárias à avaliação do estatuto sanitário do bando de origem, em conformidade com o capítulo VI do anexo I, as quais caberá ao veterinário oficial analisar para estabelecer o seu diagnóstico;

b) Se preencherem os requisitos previstos na alínea b) do ponto 3 do anexo III:

i) Controlarem a observância das condições de higiene previstas nos capítulos I, V, VII e X do anexo I e no anexo II, bem como as condições previstas no ponto 47 do anexo I;

ii) Verificarem a não ocorrência dos casos mencionados no ponto 53 do capítulo IX do anexo I no momento da inspecção *post mortem*;

iii) Efectuarem a inspecção prevista nas alíneas a) e b) do segundo parágrafo do ponto 47 do capítulo VIII do anexo I e nomeadamente efectuarem a avaliação qualitativa das carcaças e dos detritos de limpeza, desde que o verterinário oficial possa exercer localmente uma fiscalização efectiva do trabalho dos assistentes;

iv) Fiscalizarem a marcação de salubridade prevista no ponto 67 do capítulo XII do anexo I;

v) Efectuarem o controlo sanitário das carnes desmanchadas e armazenadas;

vi) Efectuarem o controlo dos veículos ou equipamentos de transporte, bem como das condições de carga, nos termos do capítulo XV do anexo I.

Só podem ser designadas assistentes as pessoas que satisfaçam as condições enumeradas no anexo III, após realização de uma prova organizada pela autoridade central competente do Estado-membro ou pela autoridade designada pela referida autoridade central.

Para realizarem as tarefas acima referidas, os assistentes devem fazer parte de uma equipa de inspecção sob o controlo e a responsabilidade do veterinário oficial. Os assistentes devem ser independentes do estabelecimento interessado. A autoridade competente do Estado-membro em questão definirá, para cada estabelecimento, a composição da equipa de inspecção, por forma a permitir ao veterinário oficial fiscalizar as operações acima referidas.

As disposições de pormenor relativas às tarefas de assistência referidas no presente artigo serão adoptadas, na medida do necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

3. A autoridade competente poderá autorizar que o pessoal da empresa que beneficiou de uma formação especial por parte do veterinário oficial, cujos critérios gerais deverão ser fixados de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º antes de 1 de Outubro de 1993, possa efectuar, sob o controlo directo do veterinário oficial, as operações previstas nas alíneas a) e b) do segundo parágrafo do ponto 47 do capítulo VIII do anexo I.

Artigo 9.º

Os Estados-membros confiarão a um serviço ou organismo central as tarefas de recolha e tratamento dos resultados das inspecções antes do abate e *post mortem* efectuadas pelo veterinário oficial que sejam relativos ao diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

▼M19

Sempre que se diagnostique uma dessas doenças, os resultados do caso específico serão comunicados o mais rapidamente passível às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o bando de origem dos animais.

Os Estados-membros enviarão à Comissão informações relativas a determinadas doenças, especialmente em caso de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homen.

Agindo de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º, a Comissão adoptará as regras de execução do presente artigo, nomeadamente:

— a periodicidade com que as informações devem ser apresentadas à Comissão,

— a natureza das informações,

— as doenças sobre as quais deve incidir a recolha de informações,

— os processos de recolha e de tratamento das informações.

Artigo 10.º

1. Na medida em que seja necessário à aplicação uniforme da presente directiva, e em colaboração com a autoridade nacional competente, poderão ser efectuados controlos no local por peritos veterinários da Comissão. Para tanto, estes poderão verificar, através do controlo de uma percentagem significativa de estabelecimentos, se a autoridade competente controla o cumprimento, por parte dos estabelecimentos aprovados, das disposições da presente directiva. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em cujo território estiver a ser efectuado um controlo prestará toda a assistência necessária aos peritos no cumprimento da sua missão.

As disposições gerais de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

Depois de recolher o parecer dos Estados-membros no Comité Veterinário Permanente, a Comissão elaborará uma recomendação sobre as regras a seguir durante os controlos previstos no presente número.

2. Até 1 de Janeiro de 1995, o Conselho voltará a analisar o presente artigo com base num relatório da Comissão, acompanhado de eventuais propostas.

Artigo 11.º

Em derrogação das exigências referidas na alínea a) do ponto A, secção I, do artigo 3.º, os Estados-membros podem autorizar que as aves destinadas à produção de *foie gras* sejam atordoadas, sangradas e depenadas na exploração de engorda, na condição de tais operações serem efectuadas num local separado que satisfaça as exigências previstas na alínea b) do ponto 14 do capítulo II do anexo I e de, em conformidade com o capítulo XV do anexo I, as carcaças não evisceradas serem imediatamente transportadas para um estabelecimento de desmancha aprovado que contenha uma sala adequada tal como definido no capítulo III, segundo parágrafo da subalínea ii) da alínea b) do n.º 15 do anexo I, onde as carcaças devem ser evisceradas num prazo de 24 horas sob a supervisão de um veterinário oficial.

Artigo 12.º

1. Os Estados-membros poderão autorizar o recurso ao processo de refrigeração de carnes frescas de aves de capoeira por imersão em água, desde que efectuado em conformidade com as condições fixadas nos pontos 42 e 43 do capítulo VII do anexo I. As carnes frescas refrigeradas segundo este processo podem ser comercializadas refrigeradas, ultracongeladas ou congeladas.

2. Os Estados-membros onde este processo seja utilizado deverão, o mais rapidamente possível e, de qualquer forma, antes de 1 de Janeiro de 1994, informar do facto a Comissão e os outros Estados-membros.

▼M19

3. Os Estados-membros só poderão opor-se à introdução nos seus territórios de carnes frescas de aves de capoeira refrigeradas em conformidade com as condições fixadas nos pontos 42 e 43 do capítulo VII do anexo I quando o recurso a esse processo de refrigeração vier mencionado no documento de acompanhamento referido no n.º 1, parte A, alínea i) do artigo 3.º, e

a) As carnes de aves de capoeira forem prontamente congeladas ou ultracongeladas;

b) As carnes de aves de capoeira refrigeradas forem obtidas nas mesmas condições nos seus territórios.

Artigo 13.º

São aplicáveis as regras previstas pela Directiva 89/662/CEE [1], nomeadamente no que se refere aos controlos na origem, à organização dos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e ao seguimento a dar a esses controlos, assim como às medidas de salvaguarda a aplicar.

CAPÍTULO III

Disposições aplicáveis às importações na Comunidade

Artigo 14.º

A. As condições aplicáveis à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira importadas de países terceiros deverão ser consideradas, de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º, como pelo menos equivalentes às previstas para a colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira obtidas em conformidade com os artigos 3.º a 6.º e 8.º a 13.º

B. Para efeitos de aplicação uniforme do ponto A, são aplicáveis as disposições dos números seguintes.

1. Só poderão ser importadas para a Comunidade carnes frescas de aves de capoeira:

a) Provenientes de países terceiros ou partes de países terceiros que constem da lista elaborada em conformidade com os n.os 1 e 2 do artigo 9.º da Directiva 91/494/CEE e que satisfaçam as exigências da presente directiva;

b) Provenientes de estabelecimentos sobre os quais a autoridade do país terceiro deu garantias à Comissão de que cumprem as exigências da presente directiva;

c) Acompanhadas do certificado sanitário referido no artigo 12.º da Directiva 91/494/CEE, completado por um atestado que certifique que essas carnes cumprem as exigências do capítulo II, preenchem eventuais condições suplementares ou oferecem as garantias equivalentes referidas na alínea b) do n.º 2. Se necessário, o conteúdo desse atestado será elaborado segundo o procedimento previsto no artigo 21.º

2. De acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º serão estabelecidas:

a) Uma lista comunitária dos estabelecimentos que satisfazem as exigências da alínea b). Enquanto se aguarda a elaboração dessa lista, os Estados-membros estão autorizados a manter os controlos previstos no n.º 2 do artigo 11.º da Directiva 90/675/CEE e o certificado sanitário nacional exigido para os estabelecimentos que foram objecto de aprovação nacional;

b) Por um lado, as condições específicas e, por outro, as garantias equivalentes no que se refere às exigências da presente directiva, para além das que permitem excluir as carnes do consumo humano nos termos da alínea d) do ponto A da secção I do artigo 3.º e das previstas no capítulo VI, nos

[1] JO n.º L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 90/654/CEE (JO n.º L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

▼M19

pontos 42 e 43 do capítulo VII e no capítulo VIII do anexo I, partindo-se do princípio de que essas condições e garantias não poderão ser menos rigorosas que as previstas nos artigos 3.º a 6.º e 8.º a 13.º

3. Serão efectuados controlos no local por peritos da Comissão e dos Estados-membros para verificar:

a) Se as garantias oferecidas pelo país terceiro no que se refere à condições de produção e de colocação no mercado podem ser consideradas equivalentes às aplicadas na Comunidade;

b) Se estão preenchidas as condições decorrentes dos n.os 1 e 2.

Os peritos dos Estados-membros incumbidos dos controlos serão designados pela Comissão, sob proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes. A sua periodicidade e modalidades serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º

4. Na pendência da organização dos controlos referidos no n.º 3, continuar-se-ão a aplicar as disposições nacionais aplicáveis em matéria de inspecção em países terceiros, sob reserva da comunicação, no seio do Comité Veterinário Permanente, das inobservâncias das normas de higiene verificadas durante as referidas inspecções.

Artigo 15.º

Só poderão ser incluídos na lista prevista no ponto B, n.º 2 do artigo 14.º os países terceiros ou partes de países terceiros:

a) De onde não sejam proibidas as importações, em aplicação dos artigos 9.º a 12.º da Directiva 91/494/CEE;

b) Que, atendendo à legislação e à organização do seu serviço veterinário e dos seus serviços de inspecção, aos poderes desses serviços e à fiscalização a que são sujeitos, tenham sido reconhecidos capazes, nos termos do n.º 2 do artigo 3.º da Directiva 72/462/CEE [1] ou do n.º 2 do artigo 9.º da Directiva 91/494/CEE, de garantir a aplicação da respectiva legislação em vigor; ou

c) Cujos serviços veterinários tenham capacidade para assegurar o cumprimento de exigências sanitárias pelo menos equivalentes às previstas no capítulo II.

Artigo 16.º

1. Os Estados-membros assegurarão que as carnes frescas de aves de capoeira só sejam importadas para a Comunidade se:

— forem acompanhadas do certificado previsto no ponto B, n.º 1, alínea c), do artigo 14.º,

— tiverem satisfeito os controlos previstos na Directiva 90/675/CEE.

2. Enquanto se aguarda a fixação das regras de execução do presente capítulo:

— continuar-se-ão a aplicar as regras nacionais aplicáveis às importações de países terceiros para os quais não tenham sido adoptadas exigências a nível comunitário, desde que não sejam mais favoráveis do que as previstas na alínea b) do n.º 2 do ponto B do artigo 14.º,

— as importações devem-se efectuar nas condições previstas no n.º 2 do artigo 11.º da Directiva 90/675/CEE.

[1] JO n.º L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/688/CEE (JO n.º L 377 de 31. 12. 1991, p. 18).

▼M19

Artigo 17.º

Os princípios e regras previstos na Directiva 90/675/CEE são aplicáveis nomeadamente no que respeita à organização e ao seguimento a dar aos controlos a fectuar pelos Estados-membros e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Enquanto se aguarda a execução das decisões previstas no ponto 3 do artigo 8.º da Directiva 90/675/CEE, as importações deverão respeitar o disposto no n.º 2 do artigo 11.º da dita directiva.

CAPÍTULO IV

Disposições finais

Artigo 18.º

1. As disposições contidas nos anexos não se aplicam aos estabelecimentos situados em certas ilhas da República Helénica na medida em que a produção desses estabelecimentos é exclusivamente reservada ao consumo local.

2. As regras de execução do n.º 1 serão adoptadas segundo o procedimento previsto no artigo 21.º As disposições desse mesmo número poderão ser adaptadas segundo o mesmo procedimento com vista a um alargamento progressivo das normas comunitárias a todos os estabelecimentos situados nas ilhas referidas no mesmo número.

Artigo 19.º

Os anexos serão alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, tendo nomeadamente em vista a sua adaptação ao progresso tecnológico e científico.

Artigo 20.º

De acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º, poder-se-ão fixar:

— as condições especiais de aprovação de estabelecimentos situados em mercados grossistas,

— as regras de marcação dos produtos provenientes de centros de reacondicionamento, bem como as modalidades de controlo que permitam a identificação do estabelecimento de origem das matérias-primas,

Artigo 21.º

1. Sempre que se faça referência ao procedimento definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente, criado pela Decisão 68/361/CEE ([1]), a seguir designado por «comité», será chamado a pronunciar-se pelo seu presidente, seja por sua própria iniciativa ou seja a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá ao comité um projecto de medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre o projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer será emitido pela maioria prevista no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no artigo atrás referido. O presidente não participa na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas consideradas e executá-las-á imediatamente quando estiverem em conformidade como parecer do comité;

b) Quando as medidas consideradas não estiverem em conformidade com o parecer do comité, ou na falta de parecer, a Comissão

([1]) JO n.º L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

▼**M19**

submeterá imediatamente ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada.

Se, no prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este último ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas, excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 22.º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

▼**M19**

ANEXO I

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem possuir pelo menos:

1. Nas salas em que se procede à obtenção, ao tratamento e à armazenagem de carnes, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas:

   a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível, com inclinação que permita o fácil escoamento da água; para evitar cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a ralos sifonados, providos de grelhas de protecção. Todavia:

      — nas salas referidas na alínea e) do ponto 14 do capítulo II, na alínea a) do ponto 15 do capítulo III e na alínea a) do ponto 16 do capítulo IV, não é exigido o encaminhamento da água para ralos sifonados, providos de grelhas de protecção e, nas salas referidas na alínea a) do ponto 16, é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água,

      — nas salas referidas na alínea a) do ponto 17 do capítulo IV onde sejam armazenadas apenas carnes embaladas ou acondicionadas, bem como nas zonas e corredores através dos quais são transportadas carnes frescas, é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível;

   b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de pelo menos dois metros, e pelo menos da altura do material armazenado nas salas de refrigeração e de armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou ter recebido um acabamento semelhante, excepto no que respeita às instalações referidas na alínea a) do ponto 17 do capítulo IV.

      Todavia, a utilização de paredes de madeira nas instalações referidas no ponto 17 do capítulo IV construídas antes de 1 de Janeiro de 1994 não constitui fundamento para cancelar a aprovação;

   c) Portas e caixilhos de janelas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas em todas as superfícies por um revestimento liso e impermeável;

   d) Materiais de isolamento imputrescível e inodoros;

   e) Ventilação suficiente e uma boa evacuação do vapor;

   f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;

   g) Tecto limpo e fácil de manter limpo; se não houver tecto, o forro do telhado deve satisfazer as mesmas condições;

2. a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para lavagem e desinfecção das mãos e para lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão ou com a ajuda do braço.

      Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e desinfecção e de meios higiénicos para a secagem das mãos;

   b) Dispositivos para a desinfecção dos utensílios, com água a uma temperatura mínima de 82 ºC;

3. Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos ou roedores;

4. a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como equipamento automático de tratamento das carnes, mesas de desmancha, tábua de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitos de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes e fáceis de limpar e de desinfectar. As superfícies que estejam ou possam vir a estar em contacto com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem-se manter lisas. É proibida a utilização da madeira, salvo em salas em que apenas se encontrem carnes frescas de aves de capoeira embaladas higienicamente;

   b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes com os requisitos de higiene para:

      — a manipulação das carnes,

▼M19

— a colocação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que estas ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;

c) Equipamentos para a movimentação e a protecção das carnes em condições de higiene durante as operações de carga e descarga, bem como zonas de recepção e de triagem convenientemente concebidas e equipadas;

d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, destinados a recolher carnes que não sejam destinadas ao consumo humano, ou um compartimento fechado à chave para a recolha dessas carnes, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho; quando essas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas de aves de capoeira;

e) Uma sala para armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições de higiene, se estas activades forem efectuadas no estabelecimento;

5. Equipamentos de refrigeração que permitam manter as carnes às temperaturas internas exigidas pela presente directiva. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação da água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes frescas de aves de capoeira;

6. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE ([1]), sob pressão e em quantidade suficiente. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

7. Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva 80/778/CEE;

8. Um dispositivo de evacuação dos resíduos sólidos e líquidos, de acordo com os requisitos da higiene;

9. Uma sala fechada à chave e suficientemente apetrechada, destinada exclusivamente ao serviço veterinário ou, nos entrepostos referidos no capítulo IV e nos centros de reacondicionamento, instalações adequadas para o mesmo fim;

10. Instalações que permitam efectuar a cada momento, e de uma forma eficaz, as operações de inspecção veterinária prescritas na presente directiva;

11. Um número adequado de vestiários, dotados de paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga de água, equipados por forma a proteger de eventuais contaminações os locais limpos do edifício.

Os sanitários não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. Não é necessário que haja chuveiros nos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e armazenar carnes frescas higienicamente embaladas. Os lavatórios devem ser dotados de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais para a lavagem e desinfecção das mãos e de meios higiénicos para secar as mãos. As torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas com a mão ou com o braço. Devem ser colocados lavatórios deste tipo em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários;

12. Um local e instalações para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte das carnes, excepto no caso dos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para a recolha e armazenamento de carnes frescas higienicamente embaladas, com vista à sua expedição. Os matadouros devem dispor de um local e de instalações distintas para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte e das grades utilizadas para as aves de capoeira destinadas ao abate. Todavia, esses locais e instalações não são obrigatórios se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte e das grades em instalações oficialmente autorizadas;

13. Um compartimento ou um dispositivo para armazenar detergentes, desinfectantes e substâncias similares.

([1]) JO n.º L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/692/CEE (JO n.º L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

▼M19

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS MATADOUROS DE AVES DE CAPOEIRA

14. Independentemente das condições gerais, os matadouros devem possuir, pelo menos:

a) Um local coberto suficientemente amplo e de fácil limpeza e desinfecção, destinado à inspecção antes do abate prevista no ponto 28, segundo parágrafo do capítulo VI e à recepção dos animais referidos no artigo 2.º, ponto 1, segundo parágrafo da presente directiva;

b) Uma sala de abate suficientemente ampla para que o atordoamento e a sangria, por um lado, e a depena, eventualmente associada a escaldão, por outro, sejam efectuados em lugares separados. Qualquer comunicação entre a sala de abate e o local referido na alínea a), que não seja a abertura reduzida destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira a abater, deve estar provida de uma porta de fecho automático;

c) Uma sala de evisceração e acondicionamento com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num lugar suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separado destes por uma parede para evitar riscos de contaminação. Qualquer comunicação entre a sala de evisceração e acondicionamento e a sala de abate, que não seja a abertura estreita destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira abatidas, deve estar provida de uma porta de fecho automático;

d) Uma sala de expedição, se necessário;

e) Uma ou mais câmaras frigoríficas suficientemente amplas, com compartimentos que possam ser fechados à chave para as carnes frescas suspeitas;

f) Um compartimento para a recolha das penas, excepto se estas forem tratadas como desperdícios;

g) Lavatórios e sanitários separados para o pessoal que manipule aves de capoeira vivas.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE DESMANCHA

15. Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas para conservar as carnes;

b) — Uma sala para as operações de desmancha, de desossa e de acondiconamento, equipada com um termómetro ou um teletermómetro registador;

— Se esta operação for praticada no estabelecimento de desmancha:

i) Uma sala para a evisceração de patos e gansos destinados à produção de *foie gras* que tenham sido atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda;

ii) Uma sala destinada à evisceração das aves de capoeira referidas no capítulo VIII, ponto 49;

c) Uma sala para as operações de embalagem, quando essas operações forem efectuadas no estabelecimento de desmancha, a menos que sejam preenchidas as condições previstas no ponto 74 do capítulo XIV.

CAPÍTULO IV

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ENTREPOSTOS FRIGORÍFICOS

16. Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas em conformidade como disposto no primeiro parágrafo do ponto 69 do capítulo XIII devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas e fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas à temperatura prevista no referido primeiro parágrafo do ponto 69;

b) Um termómetro ou um teletermómetro registador em ou para cada local de armazenagem.

▼M19

17. Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas de aves de capoeira em conformidade com o segundo travessão do ponto 69 do capítulo XIII devem possuir, pelo menos:

    a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas e fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas de aves de capoeira à temperatura prevista no referido segundo travessão do ponto 69;

    b) Um termómetro ou um teletermómetro registador em ou para cada local de armazenagem.

CAPÍTULO V

HIGIENE DO PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES E DO MATERIAL NOS ESTABELECIMENTOS

18. O pessoal, bem como as instalações e o material devem-se apresentar no mais perfeito estado de asseio possível.

    a) O pessoal que manipule carnes frescas, expostas ou acondicionadas, ou que trabalhe nas salas ou zonas onde essas carnes são manipuladas, embaladas ou transportadas deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara ou qualquer outro vestuário de protecção. O pessoal afecto à laboração ou à manipulação de carnes frescas deve vestir roupa de trabalho limpa no início de cada dia de trabalho, mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, e lavar e desinfectar as mãos diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como de cada vez que retome o trabalho. As pessoas que tiverem estado em contacto com animais doentes ou com carne infectada devem imediatamente lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir. É proibido fumar nas salas de trabalho e de armazenagem, bem como nas outras zonas e corredores através dos quais transitem carnes frescas;

    b) Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, com excepção, para os matadouros, dos animais destinados ao abate. A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada;

    c) O material e os instrumentos utilizados para a manipulação das aves de capoeira vivas e a laboração das carnes frescas de aves de capoeira devem ser mantidos em bom estado de conservação e asseio. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de voltarem a ser utilizados, quando tiverem sido conspurcados;

    d) As gaiolas utilizadas para a entrega das aves de capoeira devem ser fabricadas com materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar. Devem ser limpas e desinfectadas de cada vez que sejam esvaziadas do respectivo conteúdo.

19. As salas, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não a laboração de carnes frescas de aves de capoeira, de carnes frescas, de carnes de caça de criação autorizadas nos termos das directivas 91/495/CEE e 92/45/CEE, ou de preparados ou produtos à base de carne, devendo ser limpos e desinfectados antes de serem reutilizados.

    Esta restrição não se aplica ao material de transporte utilizado nas instalações referidas na alínea a) do ponto 17 sempre que a carne esteja embalada.

20. A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o chão.

21. A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, o combate a incêndios, o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos e a evacuação de penas nos matadouros, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

22. — As penas e os subprodutos do abate impróprios para consumo humano devem ser imediatamente evacuados.

    — É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem de carnes frescas de aves de capoeira.

23. Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma a que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Após a utilização destes produtos, o equipa-

▼M19

mento e os instrumentos de trabalho devem ser perfeitamente enxaguados com água potável.

24. Devem ser proibidas a laboração e a manipulação de carnes por pessoas que possam contaminá-las.

Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa afecta à laboração e manipulação de carnes frescas deve provar, mediante atestado médico, que, de um ponto de vista médico, nada obsta à sua afectação. O acompanhamento médico dessa pessoa será feito de acordo com a legislação nacional em vigor no Estado-membro em questão.

CAPÍTULO VI

INSPECÇÃO SANITÁRIA ANTES DO ABATE

25. a) O veterinário oficial do matadouro só deverá autorizar o abate dum lote de aves de capoeira proveniente duma exploração se, sem prejuízo do certificado previsto no anexo IV modelo 5 da Directiva 90/539/CEE:

i) As aves destinadas ao abate estiverem acompanhadas do atestado sanitário previsto no anexo IV ou

ii) 72 horas antes da chegada das aves ao matadouro, estiver na posse dum documento, a determinar pela autoridade competente, que contenha:

— informações pertinentes actualizadas relativas ao bando de origem, em especial as referentes ao tipo de aves a abater, retiradas do registo de exploração referido na alínea a) do ponto 27,

— a prova de que a exploração de origem está sob controlo dum veterinário oficial.

Estas informações deverão ser avaliadas pelo veterinário oficial, com vista a decidir as medidas a tomar em relação aos animais provenientes da exploração em questão, nomeadamente o tipo de inspecção antes do abate;

b) Sempre que as condições previstas na alínea a) não estejam preenchidas, o veterinário oficial do matadouro poderá diferir o abate ou — quando o cumprimento das regras de bem-estar o exigir — autorizá-lo o abate depois de realizar os exames previstos na alínea b) do ponto 27 e mandar um veterinário oficial visitar a exploração de origem dos animais em questão, com vista a obter as referidas informações. Todas as despesas relacionadas com a aplicação deste número serão imputadas ao criador, segundo formas a fixar pela autoridade competente;

c) Todavia, para os criadores cuja produção anual não exceda 20 000 galinhas, 15 000 patos, 10 000 perus ou 10 000 gansos ou uma quantidade equivalente das outras espécies de aves de capoeira referidas no segundo parágrafo do n.º 1 do artigo 2.º, a inspecção antes do abate prevista na alínea b) do ponto 27 poderá ser efectuada no matadouro. Nesse caso, o criador deverá apresentar uma declaração em que ateste que a sua produção anual não ultrapassa os números referidos;

d) O criador deverá conservar o registo referido na alínea a) do ponto 27 durante um mínimo de dois anos para apresentação à autoridade competente, a pedido desta.

26. O proprietário, a pessoa habilitada a dispor das aves de capoeira ou o respectivo representante deverão facilitar as operações de inspecção antes do abate das aves de capoeira e, nomeadamente, prestar assistência ao veterinário oficial em todas as manipulações consideradas úteis.

O veterinário oficial deverá proceder à inspecção *ante mortem* segundo as normas profissionais, em condições de iluminação convenientes.

27. A inspecção antes do abate na exploração de origem referida no ponto 25 compreende:

a) O exame dos registos do criador, que devem conter pelo menos as seguintes informações, em função da espécie de aves de capoeira:

— data de chegada das aves,

— origem das aves,

— número de aves,

— rendimento efectivo da espécie (por exemplo, aumento de peso),

— mortalidade,

— fornecedores dos alimentos,

— tipo e período de utilização de aditivos e período de espera,

— consumo de alimentos e de água,

— exame e diagnóstico do veterinário assistente, acompanhados, eventualmente, dos resultados das análises laboratoriais,

▼M19

— tipo de medicamentos eventualmente administrados às aves e datas de início e fim da administração,

— tipo de vacinas eventualmente administradas e data da sua administração,

— aumento de peso durante o período de engorda,

— resultados de anteriores inspecções sanitárias a que tenham sido submetidas aves originárias do mesmo bando,

— número de aves destinadas ao abate,

— data previsível do abate;

b) Exames complementares necessários ao estabelecimento de um diagnóstico quando as aves de capoeira:

i) Estiverem afectadas de uma doença transmissível ao homem ou aos animais ou tiverem um comportamento individual ou colectivo que leve a recear o aparecimento de uma doença dessa natureza;

ii) Apresentarem distúrbios de comportamento geral ou sinais de doença que possam tornar as carnes impróprias para consumo humano;

c) Colheitas regulares de amostras de água e do alimento das aves de capoeira, a fim de controlar a observância dos períodos de espera;

d) Os resultados da pesquisa de agentes zoonóticos, efectuada em conformidade com as exigências da Directiva 92/117/CEE.

28. No matadouro, o veterinário oficial mandará proceder à identificação das aves de capoeira, verificar a observância das exigências do capítulo II da Directiva 91/628/CEE [1] e, designadamente, verificar se as aves de capoeira sofreram lesões durante o transporte.

Além disso, em caso de dúvida sobre a identidade de um lote de aves de capoeira e sempre que as aves de capoeira devam ser submetidas a uma inspecção sanitária *ante mortem* no matadouro em conformidade com a alínea c) do ponto 25, o veterinário oficial deverá examinar, grade a grade, se as aves de capoeira apresentam os sintomas referidos na alínea b) do ponto 27.

29. Sempre que as aves de capoeira não sejam abatidas nos três dias imediatamente a seguir ao exame veterinário e à emissão do atestado sanitário previsto na subalínea i) da alínea a) do ponto 25, deverá ser tomada uma das duas medidas seguintes:

— se as aves de capoeira não tiverem deixado a exploração de origem, deverá ser passado um novo atestado sanitário,

— após a avaliação dos motivos do atraso, o veterinário oficial do matadouro autorizará o abate se nenhum motivo de ordem sanitária a tal se opuser, e após um novo exame das aves, se necessário.

30. Sem prejuízo das exigências da Directiva 91/494/CEE, o abate para consumo humano deverá ser proibido se se verificarem manifestações clínicas das doenças seguintes:

a) Ornitose;

b) Salmonelose.

O veterinário oficial pode, a pedido do proprietário das aves ou do seu mandatário, autorizar o abate no fim do processo de abate normal se forem tomadas precauções para reduzir ao máximo os riscos de propagação de germes e para limpar e desinfectar as instalações após esses abate, devendo as carnes provenientes do referido abate ser manipuladas como carnes declaradas impróprias para consumo humano.

31. O veterinário oficial deverá:

a) Proibir o abate sempre que dispuser de elementos que lhe permitam concluir que a carne proveniente dos animais presentes será imprópria para consumo humano;

b) Adiar o abate sempre que os prazos de espera para os resíduos não tenham sido respeitados,

c) Assegurar que, no caso de aves de capoeira clinicamente sãs provenientes de um bando cujo abate é obrigatório no âmbito de um programa de controlo das doenças infecciosas, o abate seja feito no fim do dia ou em condições tais que não possa haver qualquer possibilidade de contaminação das outras aves de capoeira. Os Estados-membros poderão dispor destas carnes nos seus territórios segundo as regras nacionais.

(1) JO n.º L 340 de 11. 12. 1991, p. 17.

▼M19

32. O veterinário oficial deverá comunicar imediatamente a proibição de abate à autoridade competente, indicando o motivo dessa proibição e colocar provisoriamente em lugar seguro as aves de capoeira que foram objecto da proibição de abate.

CAPÍTULO VII

HIGIENE DO ABATE E DA MANIPULAÇÃO DE CARNES FRESCAS

33. Apenas devem ser introduzidas nas salas de abate aves de capoeira vivas. Uma vez introduzidas nessas salas, as aves devem ser mortas imediatamente depois de terem sido atordoadas, excepto se o abate for praticado segundo um rito religioso.

34. A sangria deve ser completa e praticada de forma a que o sangue não possa conspurcar locais que não o do abate.

35. A depena deve ser imediata e completa.

36. A evisceração deve ser efectuada sem demora quando for total, ou nos prazos previstos no ponto 49 do capítulo VIII no caso de evisceração parcial diferida. As aves abatidas devem ser abertas de forma a que as cavidades e todas as vísceras pertinentes possam ser inspeccionadas. Para esse efeito, as vísceras a inspeccionar podem ser separadas da carcaça ou continuar ligadas a ela pelas respectivas ligações naturais. Se forem separadas, deve ser possível identificar a carcaça de onde provêm.

    Todavia, os patos e gansos criados e abatidos para a produção de *foie* gras podem ser eviscerados no prazo de 24 horas, desde que a temperatura das carcaças não evisceradas seja reduzida o mais rapidamente possível e mantida ao nível estabelecido no ponto 69, primeiro travessão, do capítulo XIII e desde que as carcaças sejam transportadas de acordo com as regras da higiene.

37. Após a inspecção, as vísceras extraídas devem ser imediatamente separadas da carcaça e as partes impróprias para consumo humano devem ser imediatamente retiradas.

    As vísceras ou partes de vísceras que fiquem na carcaça, com excepção dos rins, devem ser imediatamente retiradas, se possível na totalidade, em condições de higiene satisfatórias.

38. São proibidos: a limpeza de carnes com um pano, bem como o enchimento das carcaças, excepto se for com miudezas comestíveis ou com o pescoço correspondente a uma das aves de capoeira abatidas no estabelecimento.

39. É proibido proceder à desmancha da carcaça ou a qualquer ablação ou tratamento das carnes de aves de capoeira antes do final da inspecção. O veterinário oficial pode impor qualquer outra manipulação necessária à inspecção.

40. As carnes apreendidas, por um lado, e as carnes declaradas impróprias para consumo humano, de acordo com o ponto 53 do capítulo IX, ou excluídas do consumo humano, em conformidade com o ponto 54 do capítulo IX, por outro, as penas e os desperdícios devem ser transportados logo que possível para os compartimentos, espaços ou recipientes previstos na alínea d) do ponto 4 do capítulo I e nas alíneas e) e f) do ponto 14 do capítulo II e ser manipulados de modo a limitar o mais possível a contaminação.

41. No final da inspecção e da extracção das vísceras, as carnes frescas de aves de capoeira devem ser imediatamente limpas e refrigeradas de acordo com as normas da higiene, de modo que as temperaturas previstas no capítulo XIII sejam atingidas o mais rapidamente possível.

42. As carnes de aves de capoeira destinadas a ser submetidas a um processo de arrefecimento por imersão de acordo com o procedimento definido no ponto 43 devem, imediatamente após a evisceração, ser completamente lavadas por aspersão e imediatamente imersas. A aspersão deve ser efectuada por meio de um equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas das carcaças.

    No caso das carcaças com peso:

    — não superior a 2,5 quilogramas, deve-se utilizar, pelo menos, 1,5 litros de água por carcaça,

    — compreendido entre 2,5 quilogramas e cinco quilogramas, deve-se utilizar, pelo menos, 2,5 litros de água por carcaça,

    — igual ou superior a cinco quilogramas, deve-se utilizar, pelo menos, 3,5 litros de água por carcaça.

▼M19

43. O processo de arrefecimento por imersão deve satisfazer as seguintes condições:

a) As carcaças devem passar por um ou mais tanques de água ou de gelo e água, cujo conteúdo é continuamente renovado. Apenas é aceitável, para este efeito, o sistema que consiste em mover continuamente as carcaças por meios mecânicos através de um fluxo de água em contracorrente;

b) A temperatura da água do fluxo ou dos tanques, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças, não deve ser superior a + 16 ºC e + 4 ºC, respectivamente;

c) Deve ser realizado de modo a que a temperatura prevista no primeiro travessão do ponto 69 do capítulo XIII seja respeitada nos mais curtos intervalos de tempo;

d) O caudal mínimo da água ao longo de todo o processo de arrefecimento referido na alínea a) deve ser:

— 2,5 litros por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 quilogramas,

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

— seis litros por carcaça com peso igual ou superior a cinco quilogramas.

Se existirem diversos tanques, a entrada de água fresca e a saída de água utilizada em cada tanque devem ser reguladas de modo a diminuir progressivamente no sentido do movimento das carcaças, sendo a água fresca dividida entre os tanques de modo a que a corrente da água no último tanque não seja inferior a:

— um litro por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 quilogramas,

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

— dois litros por carcaça com peso igual ou superior a cinco quilogramas.

A água utilizada para encher os tanques pela primeira vez não deve ser incluída no cálculo destas quantidades;

e) As carcaças não devem permanecer na primeira parte do dispositivo ou no primeiro tanque mais de meia hora e nas restantes partes do dispositivo ou no(s) outro(s) tanque(s) mais do que o estritamente necessário.

Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para assegurar que, em caso de interrupção do processo, o tempo de passagem estabelecido no primeiro parágrafo seja respeitado.

Sempre que o dispositivo parar, o veterinário oficial deve-se certificar, antes de voltar a ser posto em funcionamento, de que as carcaças continuam a respeitar as exigências da presente directiva e são próprias para consumo humano ou, se tal não for o caso, assegurar o seu transporte o mais rapidamente possível para a instalação prevista na alínea d) do ponto 4 do capítulo I;

f) Cada aparelho deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfectado, sempre que tal seja necessário, no final do período de trabalho e, pelo menos, uma vez por dia;

g) Aparelhos de controlo calibrados devem permitir um controlo adequado e contínuo da medição e do registo:

— do consumo de água durante a lavagem por aspersão antes da imersão,

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

— do consumo de água durante a imersão,

— do número de carcaças de cada uma das categorias de peso previstas na alínea d) supra e no ponto 42;

h) Os resultados dos diversos controlos efectuados pelo produtor devem ser mantidos e apresentados ao veterinário oficial, a seu pedido;

i) O funcionamento correcto da instalação de arrefecimento e os seus efeitos a nível da higiene serão avaliados, na pendência da adopção, de acordo com o procedimento previsto no artigo 21.º da presente directiva, de métodos microbiológicos comunitários, por métodos microbiológicos científicos reconhecidos pelos Estados-membros, sendo a contaminação das carcaças avaliada por comparação do número total de germes e enterobacteriáceas antes e depois da imersão. Esta comparação deve ser efectuada quando as instalações forem utilizadas pela primeira vez e, em seguida periodicamente, devendo-se, de qualquer modo, efectuar um controlo sempre que se proceder a qualquer alteração das instalações. O funcionamento dos diversos aparelhos deve ser regulado de modo a assegurar um padrão de higiene satisfatório.

▼M19

44. Até ao final da inspecção, as carcaças e as miudezas não inspeccionadas não devem poder entrar em contacto com as carcaças e as miudezas já inspeccionadas, sendo proibido proceder à remoção, à desmancha ou ao tratamento posterior da carcaça.

45. As carnes apreendidas ou declaradas impróprias para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não devem poder entrar em contacto com carnes declaradas próprias para consumo humano e devem ser colocados logo que possível em compartimentos ou recipientes especiais, situados e concebidos de forma a evitar a contaminação de outras carnes frescas.

46. A preparação, a manipulação, o tratamento posterior e o transporte das carnes, incluindo as miudezas, devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as condições enunciadas da alínea d) do ponto 14 do capítulo II e no capítulo XIV. As carnes embaladas ou acondicionadas devem ser armazenadas numa sala diferente daquela em que se encontram as carnes frescas expostas.

CAPÍTULO VIII

INSPECÇÃO SANITÁRIA *POST MORTEM*

47. As aves de capoeira deverão ser submetidas a uma inspecção imediatamente após o abate, em condições de iluminação convenientes.

Nesta inspecção:

a) As seguintes partes:

i) A superfície da carcaça sem cabeça nem patas excepto quando estas se destinem ao consumo humano;

ii) As vísceras e

iii) A cavidade da carcaça

deverão ser objecto dum exame visual e, se necessário, palpadas e incisadas;

b) Há que prestar atenção:

i) Às anomalias de consistência, cor e cheiro das carcaças;

ii) Às anomalias importantes decorrentes das operações de abate;

iii) Ao bom funcionamento da instalação de abate,

O veterinário oficial deverá, de qualquer modo:

a) Submeter a uma inspecção aprofundada por amostragem os animais eliminados na inspecção sanitária *post mortem* cujas carnes foram declaradas impróprias para consumo humano, nos termos do ponto 53 do capítulo IX;

b) Analisar, para inspecção das vísceras e da cavidade da carcaça, uma amostra de 300 aves na totalidade do lote submetido à inspecção *post mortem* das vísceras e da cavidade da carcaça;

c) Proceder a uma análise *post mortem* especial das carnes de aves de capoeira, se existirem outros elementos que indiquem que as carnes provenientes dessas aves possam ser impróprias para consumo humano.

O proprietário, ou a pessoa habilitada a dispor das aves de capoeira, deverá participar, na medida do necessário, na inspecção *post mortem*. Deverá preparar as aves de capoeira e as respectivas carnes de maneira a poderem ser inspeccionadas, devendo, a pedido do inspector, prestar qualquer outro tipo de ajuda de uma maneira adequada. Se nenhum deles colaborar como é sua obrigação, a inspecção deverá ser interrompida até que colaborem na medida necessária à inspecção.

48. No caso das aves de capoeira «parcialmente evisceradas», imediatamente libertas dos intestinos, é necessário examinarem, em pelo menos 5 % das aves de capoeira abatidas de cada lote, as vísceras e a cavidade da carcaça após a evisceração. Se, nesse exame, se constatar a presença de anomalias em várias aves, todas as aves do lote deverão ser inspeccionadas em conformidade como ponto 47.

49. No que respeita às aves de capoeira de evisceração diferida *(New York dressed)*:

a) A inspecção sanitária *post mortem* referida no ponto 47 efectuar-se-á o mais tardar 15 dias após o abate, período durante o qual deverão ser armazenadas a uma temperatura que não deverá exceder os 4 ºC;

b) Deverão, o mais tardar quando expirar este período, ser evisceradas no matadouro onde foram abatidas ou num estabelecimento de desmancha aprovado que cumpra as exigências do segundo travessão da subalínea

▼M19

ii) da alínea b) do ponto 15 do capítulo III e, neste último caso, ser acompanhadas do atestado sanitário previsto no anexo V;

c) As carnes destas aves não deverão ostentar a marca de salubridade referida no capítulo XII antes de terem sido submetidos à evisceração referida na alínea b).

50. Dever-se-ão efectuar colheitas de amostras com vista à pesquisa de resíduos e, de qualquer forma, em caso de suspeita fundada. No caso da pesquisa aleatória de resíduos haverá nomeadamente que pesquisar os resíduos referidos no ponto A, secção III, bem como nas alíneas a) e c) do ponto B, secção I e na alínea a) do secção II do anexo I da Directiva 86/469/CEE ([1]).

A obrigação de proceder à pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica referida no segundo parágrafo do n.º 1 do artigo 4.º da presente directiva não se aplica às aves de capoeira provenientes de explorações sob controlo veterinário oficial quando a pesquisa desses resíduos for efectuada na exploração de origem.

51. Sempre que, com base nas inspecções antes do abate e *post mortem*, houver suspeita de doença, o veterinário oficial poderá, se o achar necessário para fazer um diagnóstico ou detectar a eventual presença de substâncias com acção farmacológica susceptíveis de ter sido utilizadas tendo em conta o estado patológico observado, solicitar que se façam as análises laboratoriais necessárias.

Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar nas partes das aves de capoeira em questão quaisquer cortes e inspecções que sejam necessários para formular um diagnóstico definitivo.

Sempre que o veterinário oficial constate a não observância caracterizada das normas de higiene previstas na presente directiva ou qualquer entrave a uma inspecção sanitária adequada, poderá intervir relativamente à utilização dos equipamentos ou instalações e tomar quaisquer medidas necessárias, que poderão ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção.

52. O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias antes do abate e *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível, comunicará esses resultados à autoridade veterinária competente encarregada da fiscalização da exploração de proveniência das aves, bem como ao proprietário da exploração de origem ou ao seu representante, que deverá tê-los em conta, conservar essas informações e apresentá-las ao veterinário oficial encarregado da inspecção ante mortem no período de produção seguinte.

CAPÍTULO IX

DECISÃO DO VETERINÁRIO OFICIAL NA INSPECÇÃO *POST MORTEM*

53. a) Serão declaradas impróprias para consumo humano, na totalidade, as carnes de aves de capoeira cuja inspecção *post mortem* revele um dos casos seguintes:

— doenças infecciosas generalizadas e localizações crónicas de microrganismos patogénicos transmissíveis ao homem,

— micose sistemática e lesões locais dos órgãos de que se suspeita terem sido causadas por agentes patogénicos transmissíveis ao homem ou pelas respectivas toxinas,

— parasitismo subcutâneo ou muscular extenso e parasitismo sistemático,

— intoxicação,

— caquexia,

— cheiro, cor e sabor anormais,

— tumores malignos ou múltiplos,

— conspurcação ou contaminação generalizadas,

— lesões e equimoses importantes,

— lesões mecânicas extensas, incluindo as devidas a um escaldão excessivo,

— sangria insuficiente,

— resíduos de substâncias que excedam as normas autorizadas e resíduos de substâncias proibidas,

— ascite;

([1]) JO n.º L 275 de 26. 9. 1986, p. 36. Alterada pela Decisão 89/187/CEE (JO n.º L 66 de 10. 3. 1989, p. 37).

▼M19

b) Serão declaradas impróprias para consumo humano as partes do animal abatido que apresentem lesões ou contaminações que não afectem a salubridade do resto da carne.

54. Serão excluídas do consumo humano a cabeça separada da carcaça, com excepção da língua, da crista, do barbilhão e da carúncula, e as vísceras a seguir enumeradas: traqueia, pulmões separados da carcaça de acordo com o ponto 37 do capítulo VII, esófago, papo, intestino e vesícula biliar.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS CARNES DESTINADAS À DESMANCHA

55. A carcaça só pode ser cortada em pedaços e desossada em estabelecimentos de desmancha aprovados.

56. O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem facilitar as operações de controlo da empresa e, nomeadamente, efectuar qualquer manipulação considerada útil e pôr à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias. Devem, em especial, estar habilitados, sempre que lhes seja solicitado, a comunicar ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento e a origem dos animais abatidos.

57. Sem prejuízo do disposto no ponto 19 do capítulo V, as carnes que não satisfaçam as condições do n.º 1 do ponto B da secção I do artigo 3.º da presente directiva só podem permanecer nos estabelecimentos de desmancha aprovados se forem armazenadas em locais especiais; essas carnes devem ser desmanchadas em lugares ou em momentos diferentes das carnes que satisfazem as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as salas de armazenagem e de trabalho, a fim de se certificar da plena observância das disposições *supra*.

58. As carnes frescas destinadas à desmancha devem ser colocadas na sala prevista na alínea a) do ponto 15 do capítulo III, logo que sejam introduzidas no estabelecimento de desmancha e até ao momento de serem desmanchadas.

    Todavia, em derrogação do ponto 41 do capítulo VII, as carnes poderão ser transportadas directamente da sala de abate para a sala de desmancha.

    Nesse caso, a sala de abate e a sala de desmancha devem estar suficientemente próximas uma da outra e situar-se no mesmo grupo de edifícios, dado que as carnes a desmanchar devem ser transferidas de uma sala para a outra sem ruptura de carga, por meio de um sistema de movimentação mecânica a partir da sala de abate, devendo a desmancha efectuar-se sem demora. Logo que a desmancha e a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para a instalação frigorífica prevista na alínea a) do ponto 15 do capítulo III.

59. As carnes devem ser introduzidas nas salas referidas na alínea b) do ponto 15 do capítulo III à medida que forem sendo necessárias. Logo que a desmancha e eventualmente a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para a instalação frigorífica prevista na alínea a) do ponto 15.

60. Com excepção do caso da desmancha a quente, a desmancha só pode ser efectuada quando as carnes tiverem atingido uma temperatura igual ou inferior a + 4 ºC.

61. É proibido limpar as carnes frescas com panos.

62. A desmancha será efectuada de modo a evitar qualquer conspurcação das carnes. As esquírolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes provenientes da desmancha não destinadas ao consumo humano irão sendo recolhidas, a par e passo, nos recipientes ou compartimentos previstos na alínea d) do ponto 4 do capítulo I.

CAPÍTULO XI

CONTROLO SANITÁRIO DAS CARNES CORTADAS E DAS CARNES ARMAZENADAS

63. Os estabelecimentos de desmancha aprovados, os centros de reacondicionamento e os entrepostos frigoríficos aprovados serão submetidos a um controlo efectuado por um membro da equipa de inspecção referida no n.º 2, terceiro parágrafo, do artigo 8.º da presente directiva.

64. O controlo previsto no ponto 63 incluirá as seguintes operações:

    — controlo das entradas e saídas de carnes frescas,

▼M19

— inspecção sanitária das carnes frescas presentes no estabelecimento,

— controlo do estado de higiene das instalações, equipamentos e utensílios previstos no capítulo V, bem como a higiene do pessoal, incluindo o vestuário,

— qualquer outro controlo que o veterinário oficial considerar necessário para verificar a observância das disposições da presente directiva.

CAPÍTULO XII

MARCAÇÃO DE SALUBRIDADE

65. A marcação de salubridade deve ser efectuada sob a supervisão do veterinário oficial. Para o efeito, este elemento controlará:

a) A marcação de salubridade das carnes;

b) Os rótulos e o material de acondicionamento, quando estes já tiverem aposta a estampilha referida no presente capítulo.

66. A marca de salubridade comportará:

a) Para as carnes acondicionadas em unidades individuais ou para as pequenas embalagens,

— na parte superior, a sigla de identificação do país de expedição, em letras maiúsculas, isto é:

►A3 AT, ◄ B, DK, D, EL, E, F, ►A3 FI, ◄ IRL, I, L, NL, P, ►A3 SE, ◄ UK;

— ao centro, o número de aprovação do estabelecimento ou, eventualmente, do estabelecimento de desmancha ou do centro de reacondicionamento,

— na parte inferior, uma das siglas: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 ou ETY ◄.

Os caracteres deverão ter 0,2 centímetro de altura, tanto para as letras como para os algarismos;

b) Para as embalagens grandes, um carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 centímetros de largura e 4,5 centímetros de altura, no qual figurarão as indicações enumeradas na alínea a).

Os caracteres deverão ter uma altura de pelo menos 0,8 centímetro no que se refere às letras e de pelo menos um centímetro no que se refere aos algarismos. A marca de salubridade pode além disso incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

O material utilizado para a marcação deve satisfazer todas as normas de higiene e deve conter as indicações referidas na alínea a), em caracteres perfeitamente legíveis.

67. a) A marcação de salubridade referida na alínea a) do ponto 66 deve ser efectuada:

— sobre ou, de modo legível, sob os invólucros ou outras embalagens das carcaças embaladas individualmente,

— sobre as carcaças não acondicionadas individualmente, por aposição de uma estampilha ou de uma pequena placa de utilização única,

— sobre ou, de forma legível, sob os invólucros ou outras embalagens de partes de carcaças ou miudezas acondicionadas em pequenas quantidades;

b) A marcação de salubridade referida na alínea b) do ponto 66 deve ser aposta nas embalagens conjuntas com carcaças, partes de carcaças ou miudezas marcadas em conformidade com a alínea a);

c) No caso de a marcação de salubridade ser aposta no invólucro ou na embalagem:

— deve ser aplicada de modo a ser destruída com a abertura do invólucro ou da embalagem ou

— o invólucro ou a embalagem devem ser selados de modo a não poderem ser reutilizados depois da abertura.

68. A marcação de salubridade das carcaças, das partes de carcaça ou das miudezas em conformidade com o disposto na alínea a) do ponto 67 não é obrigatória nos seguintes casos:

1. Quando os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do ponto 53 do capítulo IX, são enviados, para desmancha, de um matadouro aprovado

▼M19

para um estabelecimento de desmancha aprovado, nas seguintes condições:

a) As grandes embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam na face exterior a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do ponto 67;

b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com a presente directiva;

c) O estabelecimento de desmancha de destino mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e a proveniência dos lotes recebidos em conformidade com a presente directiva;

d) A marca de salubridade das grandes embalagens é destruída no momento da abertura destas últimas, num estabelecimento de desmancha colocado sob a vigilância de um veterinário oficial;

e) Na superfície externa das grandes embalagens figura claramente a indicação do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente ponto e no anexo VII.

2. Quando os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do ponto 53 do capítulo IX, as partes de carcaças e as seguintes muidezas: corações, fígados e moelas, são enviados, para tratamento, de um matadouro, de um estabelecimento de desmancha ou de um centro de reacondicionamento aprovado para um estabelecimento de preparação de carnes e de produtos à base de carne nas seguintes condições:

a) As grandes embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam na sua superfície exterior a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do ponto 67;

b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com a presente directiva;

c) O estabelecimento de preparação de carnes e produtos à base de carne de destino mantém um registo especial onde consta a quantidade, a natureza e a origem dos lotes recebidos em conformidade com a presente directiva;

d) Sempre que as carnes frescas de aves de capoeira se destinam ao fabrico de produtos à base de carne para o comércio intracomunitário, a marca de salubridade das grandes embalagens é destruída, no momento da abertura destas últimas, num estabelecimento colocado sob a vigilância da autoridade competente;

e) Na superfície exterior das grandes embalagens figura claramente a indicação do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente ponto e no anexo VII.

3. Quando, a fim de serem directamente postos à disposição do utilizador final após tratamento pelo calor, os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do ponto 53 do capítulo IX, são enviados de um matadouro, de um centro de reacondicionamento ou de um estabelecimento de desmancha aprovado para restaurantes, cantinas ou colectividades, nas seguintes condições:

a) As embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam, na superfície exterior, a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do ponto 67;

b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com a presente directiva;

c) O destinatário mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e a proveniência dos lotes recebidos em conformidade com a presente directiva;

d) Os destinatários estão sujeitos ao controlo de uma autoridade competente, que deve ter acesso aos registos;

e) Na superfície exterior das grandes embalagens figura claramente a menção do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente ponto e no anexo VII.

▼M19

CAPÍTULO XIII

ARMAZENAGEM

69. — As carnes frescas de aves de capoeira devem, após a refrigeração prevista no ponto 41, ser mantidas a uma temperatura que em nenhum momento pode exceder + 4 ºC.

— As carnes de aves de capoeira congeladas devem ser mantidas a uma temperatura que em nenhum momento pode exceder − 12 ºC.

— As carnes frescas de aves de capoeira embaladas não deverão ser armazenadas nas mesmas salas que as carnes frescas não embaladas.

CAPÍTULO XIV

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DAS CARNES FRESCAS

70. a) As embalagens (por exemplo, caixotes, caixas de cartão) devem obedecer a todas as normas de higiene e, nomeadamente:

— não devem poder alterar as características organolépticas das carnes,

— não devem poder transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde humana,

— devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações;

b) As embalagens não devem voltar a ser utilizadas para embalar carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.

71. Quando, se for caso disso, as carnes frescas desmanchadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir à desmancha e de uma forma que satisfaça as normas de higiene.

Os acondicionamentos devem ser transparentes e incolores ou, no caso de o acondicionamento ser transparente de cor, ser concebidos de forma a deixar parcialmente visíveis as carnes ou miudezas acondicionadas. Devem, além disso, satisfazer as condições indicadas no primeiro e segundo travessões da alínea a) do ponto 70 e não podem voltar a ser utilizados para o acondicionamento de carnes.

As partes de aves de capoeira ou miudezas separadas da carcaça devem estar sempre cobertas por um invólucro protector de acordo com estes critérios e solidamente fechado.

72. As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

73. Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não terá de ser transparente e incolor, e não é indispensável colocá-lo dentro de uma segunda embalagem desde que sejam satisfeitas as demais condições do ponto 70.

74. A desmancha, a desossa, o acondicionamento e a embalagem podem-se efectuar na mesma sala, desde que a embalagem possua as características previstas na alínea b) do ponto 70 para poder ser reutilizada ou se forem preenchidas as seguintes condições:

a) A sala deve ser suficientemente ampla e estar organizada de forma a garantir a higiene das operações;

b) A embalagem e o acondicionamento devem ser colocados, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra qualquer dano durante o transporte até ao estabelecimento e devem ser armazenados em condições higiénicas numa sala separada do estabelecimento;

c) As salas de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentas de pó e de parasitas e não ter qualquer ligação atmosférica com salas que contenham substâncias susceptíveis de contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto com o chão;

d) As embalagens devem ser montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas na sala;

e) As embalagens devem ser introduzidas na sala em condições higiénicas e imediatamente utilizadas. Não podem ser manipuladas pelo pessoal encarregado de manipular as carnes frescas;

f) Imediatamente após o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas nas salas de armazenagem previstas para o efeito.

75. As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes frescas de aves de capoeira desmanchadas.

▼**M19**

CAPÍTULO XV

TRANSPORTE

76. As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte dotados de uma sistema de fecho hermético ou, quando se tratar de carnes frescas importadas nos termos da Directiva 90/675/CEE ou de carnes frescas que transitem através do território de um país terceiro, em meios de transporte selados, concebidos e equipados de tal forma que sejam asseguradas ao longo de todo o transporte as temperaturas previstas no capítulo XIII.

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

    a) As paredes interiores devem ser lisas, fáceis de limpar e de desinfectar;

    b) Devem dispor de dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra os insectos e pó e ser estanques, de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos.

78. Os meios de transporte das carnes não podem em caso algum servir para transportar animais vivos ou qualquer outro produto susceptível de alterar ou de contaminar as carnes.

79. Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene das carnes de aves de capoeira ou que as possa contaminar pode ser transportado simultaneamente com as carnes no mesmo meio de transporte.

    As carnes embaladas ou não embaladas devem ser transportadas em meios de transporte distintos, a menos que exista no meio de transporte uma separação física adequada que proteja a carne não embalada.

80. As carnes frescas de aves de capoeira não podem ser transportadas em meios de transporte que não estejam limpos e que não tenham sido desinfectados.

81. O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem assegurar que os meios de transporte e as condições de carga permitam a observância das condições de higiene enunciadas no presente capítulo. O cumprimento desta obrigação deve ser controlado por um membro da equipa de inspecção prevista no terceiro parágrafo do n.º 2 do artigo 8.º da presente directiva.

▼**M19**

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE BAIXA CAPACIDADE

Os estebelecimentos de baixa capacidade devem possuir pelo menos:

1. Nas salas em que se procede à obtenção e ao tratamento de carnes:

   a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e concebido de forma a permitir o fácil escoamento de água; para evitar cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a ralos sifocados, providos de grelha;

   b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis recobertas por um revestimento lavável e de cor clara até uma altura de pelo menos dois metros.

      Todavia, a existência de paredes de madeira nas instalações referidas no ponto 16 do capítulo IV do anexo I construídas antes de 1 de Janeiro de 1994 não constitui fundamento para cancelar a aprovação;

   c) Portas de material imputrescível e inodoro e de fácil limpeza.

      Nos casos em que haja armazenagem de carnes no estabelecimento em questão, este deve dispor de uma sala de armazenagem que corresponda aos requisitos acima mencionados;

   d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;

   e) Ventilação suficiente e, se necessário, uma boa evacuação do vapor;

   f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;

2. a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para lavagem e desinfecção das mãos e para lavagem do material com água quente. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;

   b) Um dispositivo, no próprio local ou num compartimento adjacente, para a desinfecção dos utensílios, com água a uma temperatura mínima de 82 ºC;

3. Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos ou roedores;

4. a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadas e serras, de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar. É proibida a utilização de madeira;

   b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos da higiene para:

      — a manipulação das carnes,

      — a colocação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que estas ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;

   c) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, dotados de tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, para recolher as carnes não destinadas ao consumo humano, que devem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho;

5. Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas internas exigidas pela presente directiva. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento ligado à canalização de águas usadas e que não apresente qualquer risco de contaminação das carnes;

6. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável na acepção da Directiva 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate a incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas. As condutas de água não devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

7. Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva 80/778/CEE;

8. Um dispositivo que permita a evacuação das águas residuais de forma higiénica;

▼M19

9. Pelo menos um lavatório e sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. O lavatório deve ser dotado de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais higiénicos para a lavagem e desinfecção das mãos, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos. O lavatório deve ser colocado na proximidade dos sanitários.

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS MATADOUROS DE BAIXA CAPACIDADE

10. Independentemente das condições gerais, os matadouros de baixa capacidade devem possuir, pelo menos:

    a) Uma sala de abate suficientemente ampla para que o atordoamento e a sangria, por um lado, e a depena e o escaldão, por outro, sejam efectuados em locais separados;

    b) Na sala de abate, paredes laváveis atá uma altura mínima de dois metros ou até ao tecto;

    c) Uma sala de evisceração e preparação com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num local suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separado destes por uma divisória, para evitar riscos de contaminação;

    d) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional ao volume e ao tipo de abate, que deverão ter, em todo o caso, um espaço mínimo isolado que possa ser fechado à chave, reservado à observação das carcaças submetidas a análise.

    As autoridades comptentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência quando as carnes forem imediatamente retiradas dos matadouros em questão para abastecimento de estabelecimentos de desmancha ou de talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora.

11. Os animais introduzidos na sala de abate devem ser imediatamente abatidos depois de atordoados excepto em caso de abate segundo um rito religioso.

12. Os animais doentes ou suspeitos de doença não devem ser abatidos no estabelecimento, salvo derrogação concedida pela autoridade competente.

    Em caso de derrogação, o abate deve-se efectuar sob o controlo da autoridade competente e depois de tomadas as medidas necessárias para evitar qualquer contaminação; as salas devem ser especialmente limpas e desinfectadas sob controlo oficial, antes de voltarem a ser utilizadas.

▼M19

ANEXO III

QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS DOS ASSISTENTES

1. Só podem participar na prova referida no segundo parágrafo do n.º 2 do artigo 8.º da presente directiva os candidatos que provarem:

   a) Ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, aprovado pelas autoridades competentes dos Estados-membros, sobre as matérias referidas na alínea a) do n.º 3,

   b) Ter recebido formação prática sob o controlo de um veterinário oficial.

   A formação prática terá lugar em matadouros, estabelecimentos de desmancha, entrepostos frigoríficos e postos de inspecção de carnes frescas ou, no caso da inspecção antes do abate, numa exploração.

2. Todavia, os assistentes que preencham as condições enunciadas no anexo III da Directiva 64/433/CEE poderão seguir um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a quatro semanas.

3. A prova referida no segundo parágrafo do n.º 2 do artigo 8.º da presente directiva consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:

   a) Para a visita às explorações:

      i) Formação teórica:

         — generalidades relativas à indústria avícola — organização, importância económica, métodos de produção, comércio internacional, etc.,
         — anatomia e patologia das aves de capoeira,
         — conhecimento de base sobre as doenças — vírus, bactérias, parasitas, etc.,
         — controlo das doenças e utilização de medicamentos/vacinas e controlo de resíduos,
         — controlo higiénico e sanitário,
         — bem-estar na exploração, durante o transporte e no matadouro,
         — controlo do ambiente — nos edifícios, nas explorações e em geral,
         — regulamentações nacionais e internacionais,
         — atitudes dos consumidores e controlo de qualidade;

      ii) Formação prática:

         — visitas a explorações de diversas espécies e métodos de criação,
         — visitas a estabelecimentos de produção,
         — carga e descarga dos meios de transporte,
         — visitas a laboratórios,
         — controlos veterinários,
         — documentação,
         — experiência prática;

   b) Para a inspecção no matadouro:

      i) Parte teórica:

         — noções de anatomia e fisiologia dos animais abatidos,
         — noções de patologia dos animais abatidos,
         — noções de anatomia patológica dos animais abatidos,
         — noções de higiene, nomeadamente de higiene industrial, de higiene do abate, da desmancha e da armazenagem e de higiene do trabalho,
         — conhecimentos sobre os métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carnes frescas,
         — conhecimento das leis, regulamentos e disposições administrativas que regem o exercício da sua actividade,
         — processo de amostragem,

      ii) Parte prática:

         — inspecção e avaliação de animais abatidos,
         — identificação de espécies animais através do exame de partes características do animal,
         — identificação de diversas partes do animal abatido em que se tenham registado alterações e correspondentes comentários,

▼**M19**

— inspecção *post mortem* num matadouro,
— controlo da higiene,
— amostragem.

▼M19

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO SANITÁRIO (1)

para aves de capoeira transportadas da exploração para o matadouro

Serviço competente ..... Nº (2) .....

I. **Identificação dos animais**

Espécie animal: .....

Número de animais: .....

Marca de identificação: .....

II. **Proveniência dos animais**

Endereço da exploração de proveniência: .....

.....

III. **Destino dos animais**

Estes animais são transportados para o seguinte matadouro: .....

.....

pelo seguinte meio de transporte: .....

IV. **Atestado**

O abaixo assinado, veterinário oficial, atesta que os animais acima indicados foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração acima mencionada em ..... às ..... horas e foram considerados saudáveis.

Feito em ....., em .....

.....
(Assinatura do veterinário oficial)

(1) Prazo de validade do atestado: 72 horas.
(2) Facultativo.

▼M19

ANEXO V

MODELO

CERTIFICADO SANITÁRIO

Para carcaças de aves de capoeira com evisceração diferida e para carcaças de patos e gansos destinados à produção de *foie gras*, atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda e transportados para um estabelecimento de desmancha equipado com uma sala de evisceração separada

Serviço competente: ..... Nº (1): .....

I. **Identificação das carcaças não evisceradas**

Espécie animal: .....

Número de carcaças não evisceradas: .....

II. **Proveniência das carcaças não evisceradas**

Endereço da exploração de engorda: .....

.....

III. **Destino das carcaças não evisceradas**

As carcaças não evisceradas serão transportadas para o seguinte estabelecimento de desmancha: .....

.....

IV. **Atestado**

O abaixo assinado, veterinário oficial, atesta que as carcaças não evisceradas acima designadas provêm de animais que foram submetidos a uma inspecção antes do abate na exploração de engorda acima mencionada em ..... às ..... horas e foram considerados saudáveis.

Feito em ....., em .....

.....
(Assinatura do veterinário oficial)

(1) Facultativo.

▼M19

ANEXO VI

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas de aves de capoeira (1)

N.º (2): .....

Local de expedição: .....

Ministério: .....

Serviço: .....

Ref. (2): .....

I. **Identificação das carnes**

Carnes de: .....
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

Número de peças ou de embalagens: .....

Mês e ano(s) de congelação: .....

Peso líquido: .....

II. **Proveniência das carnes**

Endereço e número da autorização veterinária do(s) matadouro(s) autorizado(s): .....

.....

Endereço e número da autorização veterinária do(s) estabelecimento(s) de desmancha autorizado(s):

.....

Endereço e número da autorização veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s) autorizado(s): .....

.....

.....

III. **Destino das carnes**

As carnes são expedidas de: .....
(Local de expedição)

para: .....
(País e local de destino)

Pelos seguintes meios de transporte (3): .....

Nome e endereço do expedidor: .....

.....

Nome e endereço do destinatário: .....

.....

(1) Carnes frescas, na acepção da directiva referida no ponto IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para consumo humano, de animais domésticos pertencentes às seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos, gansos, codornizes, pombos, faisões e perdizes domésticas que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; as carnes tratadas pelo frio são todavia consideradas frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para carruagens de caminho-de-ferro e camiões, indicar o número de matrícula, para aviões, o número do voo, e para barcos, o nome, bem como, se necessário, o número do contentor.

▼M19

IV. **Atestado**

O abaixo assinado, veterinário oficial, atesta que:

a) As carnes das aves de capoeira acima referidas satisfazem os requisitos da Directiva 91/494/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1991, relativa às condições de polícia sanitária que regulamentam o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira e, além disso, os requisitos expressos no nº 1, segundo parágrafo, do ponto A do artigo 3º dessa mesma directiva, se as carnes se destinarem a um Estado-membro ou a uma região de um Estado-membro reconhecido indemne da doença de Newcastle;

b) — as carnes de aves de capoeira acima referidas,

— as embalagens das carnes acima referidas,

ostentam uma marca comprovativa de que:

— as carnes provêm de animais abatidos em matadouros aprovados,

— as carnes foram desmanchadas numa instalação de desmancha aprovada;

c) Estas carnes são consideradas próprias para consumo humano em resultado de uma inspecção veterinária efectuada de acordo com a Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa aos problemas sanitários em matéria de venda de carnes frescas de aves de capoeira ou da 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;

d) Os veículos ou aparelhos de transporte, bem como as condições de carregamento deste lote, estão de acordo com as exigências em matéria de higiene definidas na Directiva 71/118/CEE;

►(1) e) Se a carne se destinar à Finlândia, e à Suécia (1):

i) For efectuada a análise a que se refere o n 3º, alínea a), do artigo 5 º (2),

ii) A carne for proveniente de um estabelecimento abrangido por um programa referido no n º 3, alínea b), do artigo 5 º (2). ◄

Feito em ....., em .....

.....

(Nome e assinatura do veterinário oficial)

(1) Facultativo.

►(2) (2) Riscar a menção inútil. ◄

▼M19

ANEXO VII

REFERÊNCIAS QUE DEVERÃO FIGURAR NAS GRANDES EMBALAGENS

Utilização prevista: desmancha/tratamento térmico (1)

Endereço do destinatário: .....

.....

.....

---

(1) Riscar o que não interessa.
