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

►B ►M18 **DIRECTIVA DO CONSELHO**

►M19 ——————— ◄

relativa às condições sanitárias de produção de carnes frescas e da sua colocação no mercado

(64/433/CEE) ◄

(JO P 121 de 29.7.1964, p. 2012)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Directive 66/601/CEE du Conseil du 25 octobre 1966 (*)	P 192	3302	27.10.1966
►M2	Directive 69/349/CEE du Conseil du 6 octobre 1969 (*)	L 256	5	11.10.1969
►M3	Directiva 72/461/CEE do Conselho de 12 de Dezembro de 1972	L 302	24	31.12.1972
►M4	Directiva 72/462/CEE do Conselho de 12 de Dezembro de 1972	L 302	28	31.12.1972
►M5	Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►M6	Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975 (*)	L 172	17	3.7.1975
►M7	Directiva 81/476/CEE do Conselho de 24 de Junho de 1981	L 186	20	8.7.1981
►M8	Directiva 83/90/CEE do Conselho de 7 de Fevereiro de 1983	L 59	10	5.3.1983
►M9	Directiva 85/323/CEE do Conselho de 12 de junho de 1985	L 168	43	28.6.1985
►M10	Directiva 85/325/CEE do Conselho de 12 de junho de 1985	L 168	47	28.6.1985
►M11	Regulamento (CEE) n.º 3768/85 do Conselho de 20 de Dezembro de 1985	L 362	8	31.12.1985
►M12	Directiva 85/586/CEE do Conselho de 20 de Dezembro de 1985	L 372	44	31.12.1985
►M13	Directiva 86/587/CEE do Conselho de 18 de Novembro de 1986	L 339	26	2.12.1986
►M14	Regulamento (CEE) n.º 3805/87 do Conselho de 15 de Dezembro de 1987	L 357	1	19.12.1987
►M15	Directiva 88/288/CEE do Conselho de 3 de Maio de 1988	L 124	28	18.5.1988
►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 91/497/CEE do Conselho de 29 de Julho de 1991	L 268	69	24.9.1991
►M19	alterada pela Directiva 92/5/CEE do Conselho de 10 de Fevereiro de 1992	L 57	1	2.3.1992

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

Rectificada por:

►**C1** Rectificação, JO L 178 de 2.7.1987, p. 12 (86/587/CEE)

▼B
▼M18

DIRECTIVA DO CONSELHO

►M19 ——————— ◄

relativa às condições sanitárias de produção de carnes frescas e da sua colocação no mercado

(64/433/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que o Regulamento (CEE) n.º 805/68 do Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de bovino [1], o Regulamento (CEE) n.º 2759/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de suíno [2], e o Regulamento (CEE) n.º 3013/89 do Conselho, de 25 de Setembro de 1989, que estabelece a organização comum de mercado no sector das carnes de ovino e caprino [3], estabeleceram as bases da livre circulação das carnes de bovino, suíno, ovino e caprino;

Considerando que a execução dos supracitados regulamentos não surtirá os efeitos desejados enquanto o comércio intracomunitário continuar a ser entravado pelas disparidades existentes nos Estados-membros em matéria de preceitos sanitários no domínio da carne;

Considerando que, para eliminar essas disparidades, é necessário proceder a uma aproximação das disposições dos Estados-membros no domínio sanitário, paralelamente aos regulamentos supracitados;

Considerando que essa aproximação deve ter especialmente em vista a uniformização das condições sanitárias das carnes nos matadouros e estabelecimentos de desmancha, bem como em matéria de armazenagem e de transporte de carnes; que pareceu oportuno prever um processo de aprovação dos matadouros e estabelecimentos de desmancha que satisfaçam as condições sanitárias fixadas pela presente directiva, bem como um processo de inspecção comunitária para velar pelo cumprimento das condições previstas para essa aprovação; que é também conveniente prever uma aprovação dos entrepostos frigoríficos;

Considerando que os estabelecimentos de fraca capacidade devem ser aprovados segundo critérios simplificados de estrutura e infra-estrutura, embora respeitando as regras de higiene previstas na presente directiva;

Considerando que a marcação de salubridade das carnes e o visto do documento de transporte pelo veterinário oficial do estabelecimento de origem constituem o meio mais adequado de fornecer às autoridades competentes do local de destino a garantia de que determinada remessa de carne cumpre as disposições da presente directiva; que convém manter o certificado de salubridade para controlar o destino de certas carnes;

Considerando que as regras, princípios e medidas de salvaguarda estabelecidos pela Directiva 90/675/CEE do Conselho, de 10 de Dezembro de 1990, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos

(1) JO n.º L 148 de 28. 6. 1968, p. 24. Regulamento alterado pela última vez pelo Regulamento (CEE) n.º 3577/90 (JO n.º L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).
(2) JO n.º L 282 de 1. 11. 1975, p. 1. Regulamento alterado pela última vez pelo Regulamento (CEE) n.º 1249/89 (JO n.º L 129 de 11. 5. 1989, p. 12).
(3) JO n.º L 289 de 7. 10. 1989, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CEE) n.º 3577/90 (JO n.º L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

▼M18

veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade ([1]), devem aplicar-se no caso presente;

Considerando que, no contexto de comércio intracomunitário, as regras estabelecidas pela Directiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de Dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno ([2]), devem ser igualmente aplicáveis;

Considerando que a Comissão deve ser incumbida da adopção de determinadas medidas de execução da presente directiva; que, com esse objectivo, devem ser adoptados processos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

1. A presente directiva estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes frescas destinadas ao consumo humano e provenientes de animais domésticos das espécies bovina (incluindo as espécies *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos.

2. A presente directiva não se aplica à desmancha e à armazenagem de carnes frescas efectuadas por retalhistas ou em instalações adjacentes aos locais de venda em que essas operações têm como único objectivo a venda directa no local ao consumidor.

3. A presente directiva é aplicável sem prejuízo das disposições comunitárias específicas relativas às carnes picadas.

4. Não são afectadas pela presente directiva as eventuais restrições impostas, no respeito das disposições gerais do Tratado, à comercialização de carnes de solípedes na fase de venda a retalho.

Artigo 2.º

Para efeitos da presente directiva entende-se por:

a) «Carnes»: todas as partes de animais domésticos das espécies bovina (incluindo as espécies *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos próprias para consumo humano;

b) «Carnes frescas»: carnes, incluindo as carnes acondicionadas por vácuo ou em atmosfera controlada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, com exclusão do tratamento pelo frio;

c) «Carnes separadas mecanicamente»: carnes separadas mecanicamente dos ossos carnudos, com excepção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros abaixo das articulações carpianas e tarsianas, bem como das vértebras coccígeas dos suínos, e destinadas aos estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 6.º da Directiva 77/99/CEE ([3]);

d) «Carcaça»: o corpo inteiro de um animal de talho, depois da sangria, da evisceração, da ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda e das glândulas mamárias e ainda, no caso dos bovinos, ovinos, carpinos e solípedes, depois da esfola. Todavia, no caso dos suínos, a ablação das extremidades dos membros a nível do carpo, do tarso e da cabeça pode não ser praticada se as carnes se destinarem a ser tratadas nos termos da Directiva 77/99/CEE;

([1]) JO n.º L 373 de 31.12. 1990, p. 1.
([2]) JO n.º L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva alterada pela Directiva 90/675/CEE.
([3]) JO n.º L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 89/662/CEE (JO n.º L 395 de 30. 12. 1989, p. 13).

▼**M18**

e) «Miudezas»: as carnes frescas não incluídas na carcaça definida na alínea d), mesmo quando estejam presas à carcaça pelas suas ligações naturais;

f) «Vísceras»: as miudezas das cavidades toráxica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;

g) «Veterinário oficial»: o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro;

h) «País de expedição»: o Estado-membro a partir do qual as carnes frescas são expedidas;

i) «País de destino»: o Estado-membro para o qual são expedidas carnes frescas provenientes de outro Estado-membro;

j) «Meios de transporte»: as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulem sobre carris, nas aeronaves, bem como nos porões dos barcos ou nos contentores para transporte por terra, mar ou ar;

k) «Estabelecimento»: qualquer matadouro aprovado, qualquer estabelecimento de desmancha aprovado, qualquer entreposto frigorífico aprovado ou um conjunto que reúna vários destes estabelecimentos;

l) «Acondicionamento»: a operação destinada a assegurar a protecção de carnes frescas por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro continente em contacto directo com as carnes frescas em causa, bem como o próprio invólucro ou o próprio continente;

m) «Embalagem»: operação que consiste em colocar as carnes frescas já acondicionadas num segundo continente, bem como o próprio continente;

n) «Abate especial de emergência»: qualquer abate ordenado por um veterinário na sequência de um acidente ou de perturbações fisiológicas e funcionais graves. O abate especial de emergência decorrerá fora do matadouro sempre que o veterinário considerar que o transporte do animal se revela impossível ou lhe imporia sofrimento inútil.

Artigo 3.º

1. Cada Estado-membro velará por que:

A. As carcaças, as meias carcaças ou as meias carcaças cortadas num máximo de três grandes peças de matadouro ou os quartos:

a) Sejam obtidos num matadouro que preencha as condições enunciadas nos capítulos I e II do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º, ou num matadouro aprovado de forma específica nos termos do artigo 4.º;

b) Provenham de um animal de talho que tenha sido submetido a inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário oficial em conformidade com o capítulo VI do anexo I e que, após essa inspecção, tenha sido considerado em condições de ser abatido para efeitos da presente directiva;

c) Sejam tratados em condições higiénicas satisfatórias, em conformidade com os capítulos V e VII do anexo I;

d) Sejam submetidos, em conformidade com o capítulo VIII do anexo I, a uma inspecção *post mortem* efectuada por um veterinário oficial e não apresentem quaisquer alterações, com excepção de lesões traumáticas surgidas pouco antes do abate, malformações ou alterações localizadas, desde que se verifique, se necessário com a ajuda de exames laboratoriais adequados, que estas lesões, malformações ou alterações não tornam a carcaça e as respectivas miudezas impróprias para o consumo humano ou perigosas para a saúde humana;

e) Tragam uma marca de salubridade, em conformidade com o capítulo XI do anexo I;

f) Sejam acompanhadas, durante o seu transporte:

i) Até 30 de Junho de 1993, do certificado de salubridade emitido pelo venterinário oficial no momento da carga,

▼M18

correspondendo na sua apresentação e conteúdo ao modelo constante do anexo V. O referido certificado deverá ser emitido pelo menos na língua ou línguas oficiais do local de destino. Deve constar de uma única folha;

ii) A partir de 1 de Julho de 1993, de um documento de acompanhamento comercial visado pelo veterinário oficial, tendo ficado entendido que este documento deverá:

— para além das indicações previstas no ponto 50 do capítulo X do anexo I, incluindo, para as carnes congeladas, a menção clara do mês e do ano de congelação, apresentar o número de código que permita identificar o veterinário oficial,

— ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano, a fim de ser apresentado, a seu pedido, à autoridade competente,

▼A3

— no que se refere à carne destinada à Finlândia e Suécia, incluir uma das menções previstas no Anexo IV, Parte 4, terceiro travessão;

▼M18

iii) De um certificado de salubridade, nos termos do capítulo XI do anexo I, quando se tratar de carnes provenientes de um matadouro situado numa região ou numa zona de restrição ou quando se tratar de carnes destinadas a outro Estado-membro, após trânsito por um país terceiro em camião selado.

As modalidades de aplicação da subalínea ii), nomeadamente as relativas à atribuição dos números de código e à elaboração de uma lista ou de várias listas que permitam identificar os veterinários oficiais, serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 16.º;

g) Sejam armazenados, em conformidade com o capítulo XIV do anexo I e após inspecção *post mortem,* em condições higiénicas satisfatórias, em estabelecimientos aprovados nos termos do artigo 10.º e controlados nos termos do capítulo X do anexo I;

h) Sejam transportados em condições higiénicas satisfatórias, em conformidade com o capítulo XV do anexo I.

B. As peças ou bocados mais pequenos que os referidos no letra A ou as carnes desossadas:

a) Sejam desmanchados ou desossados num estabelecimento de desmancha que satisfaça as condições enunciadas nos capítulos I e III do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º;

b) Sejam desmanchados ou desossados e obtidos em conformidade com o capítulo IX do anexo I e provenham:

— de carnes frescas que satisfaçam as condições referidas na letra A, com excepção das referidas na alínea h), e que sejam transportadas em conformidade com o capítulo XV do anexo I ou

— de carnes frescas importadas de países terceiros, em conformidade com as disposições da Directiva 90/675/CEE;

c) Sejam armazenados, nas condições estipuladas no capítulo XIV do anexo I, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10.º e controlados em conformidade com o capítulo X do anexo I;

d) Sejam controlados por um veterinário oficial, em conformidade com o capítulo X do anexo I;

e) Satisfaçam as exigências de acondicionamento e de embalagem enunciadas no capítulo XII do anexo I;

f) Satisfaçam as condições referidas nas alíneas c), e), f) e h) da letra A.

▼**M18**

C. As miudezas provenham de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de desmancha aprovado. As miudezas inteiras devem satisfazer as condições referidas nas letras A e B. As miudezas cortadas em fatias devem satisfazer as condições enunciadas na letra B.

As miudezas não podem ser cortadas em fatias, com excepção dos fígados dos animais da espécie bovina se forem cortados em fatias num estabelecimento de desmancha aprovado. O alargamento desta derrogação aos fígados de animais de outras espécies pode ser decidido pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão.

D. As carnes frescas que tiverem sido armazenadas, nos termos do disposto na presente directiva, num entreposto frigorífico aprovado e que, desde então, não tiverem sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para a armazenagem:

a) Satisfaçam as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) da letra A e nas letras B e C ou sejam importadas de países terceiros, em conformidade com o disposto na Directiva 90/675/ /CEE;

b) Sejam acompanhadas durante o seu transporte para o local de destino pelo documento de acompanhamento comercial ou certificado referido na letra A, alínea f).

Caso as carnes tenham de ser acompanhadas por um certificado, este será elaborado pelo veterinário oficial com base nos certificados de salubridade que acompanham as remessas de carnes frescas aquando da aceitação em armazém e deverá, em caso de importação, especificar a origem das carnes frescas.

E. As carnes frescas produzidas em conformidade com o disposto na presente directiva, que tiverem sido armazenadas num entreposto frigorífico de um país terceiro, aprovado nos termos da Directiva 72/462/CEE [1] sob controlo aduaneiro, e que, desde então, não tiverem sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem:

a) Satisfaçam as condições referidas nas letras A, B e C;

b) Ofereçam as garantias específicas relativas ao controlo e à certificação do respeito pelas exigências de armazenagem e de transporte;

c) Sejam acompanhadas de um certificado conforme com um modelo a elaborar de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

As garantias específicas relativas ao controlo e à certificação do respeito pelas exigências de armazenagem e de transporte, bem como as condições de emissão do certificado serão estabelecidas de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

2. Todavia, e sem prejuízo das disposições comunitárias de polícia sanitária, o n.º 1 não se aplica:

a) Às carnes frescas destinadas a outras utilizações que não o consumo humano;

b) Às carnes frescas destinadas a exposições, estudos específicos ou a análises, desde que o controlo oficial permita assegurar que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que, terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos e as análises, as referidas carnes serão destruídas, com excepção das quantidades utilizadas para efectuar as referidas análises;

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

---

[1] JO n.º L 302 de 31. 12. 1972, p. 8. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 91/69/CEE (JO n.º L 46 de 19. 2. 1991, p. 37).

▼**M18**

Artigo 4.º

A. Os Estados-membros velarão por que, a partir de 1 de Janeiro de 1993, ►**A3** excepto no que se refere à Áustria, Finlândia e Suécia, em que a data será 1 de Janeiro de 1995, ◄ os matadouros que exerçam a sua actividade em 31 de Dezembro de 1991 ►**A3** , excepto no que se refere à Áustria, Finlândia e Suécia, em que a data será 31 de Dezembro de 1993 ◄ e que tratem um máximo de 12 CN [a] por semana com um máximo de 600 CN por ano sejam, na medida em que não respeitam as condições enunciadas no anexo I, sujeitos às seguintes condições:

1. Serem objecto de um registo veterinário especial e serem dotados de um número de aprovação específico dependente da unidade local de controlo.

   Para poder ser aprovado pelas autoridades nacionais competente:

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

   b) O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante deverá 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, do número e da origem dos animais, por forma a permitir que este proceda, em conformidade com o capítulo VI do anexo I, à inspecção *ante mortem,* quer na exploração pecuária quer imediatamente antes do abate;

   d) O veterinário oficial ou um assistente deverá estar presente no momento do abate para garantir o cumprimento das regras de higiene enunciadas nos capítulos V, VII e VIII do anexo I.

      Caso o veterinário oficial não possa estar presente no momento do abate, as carnes só poderão deixar o estabelecimento depois de o veterinário oficial ter procedido à inspecção *post mortem*, que deve ser efectuada no próprio dia do abate;

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

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

   f) A autoridade competente deverá velar por que as carnes frescas provenientes dos estabelecimentos referidos na alínea e) sejam marcadas com os selos aprovados para este fim, de acordo com o processo previsto no artigo 16.º, indicando 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 não produza mais de três toneladas por semana, a autoridade competente poderá ainda conceder derrogações nos termos do anexo II.

   As disposições dos capítulos VII e IX e do ponto 48 do capítulo X do anexo I não se aplicam às operações de armazenagem e de desmancha nos estabelecimentos referidos no primeiro parágrafo.

---

[a] Bovinos e solípedes: 1,0 CN.
Suínos: 0,33 CN.
Óvinos:0,15 CN.

▼**M18**

3. As carnes que tiverem sido consideradas conformes com as condições de higiene e de inspecção sanitária previstas pela presente directiva devem ser munidas de um selo que mencione a circunscrição administrativa da unidade sanitária responsável pelo estabelecimento de origem. O modelo destes selos deve ser fixado de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

4. As carnes provenientes dos estabelecimentos referidos no presente artigo devem:

   i) Ser reservadas à venda directa no mercado local para venda directa, quer no estado fresco quer após transformação, a retalhistas ou ao consumidor, sem pré-embalagem ou acondicionamento prévio;

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

B. Se necessário, poderão ser aprovados novos estabelecimentos, em derrogação às condições de estrutura e de infra-estrutura previstas pelo anexo I da presente directiva e de acordo com o processo referido no artigo 16.º, desde que sejam preenchidas as condições referidas na letra A.

C. Os peritos veterinários da Comissão poderão, em colaboração com as autoridades nacionais competentes e na medida do necessário para a aplicação uniforme do presente artigo, efectuar controlos no local num número representativo de estabelecimentos que beneficiem das condições previstas no presente artigo.

D. As regras de aplicação do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

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

Artigo 5.º

1. Os Estados-membros velarão por que sejam declaradas impróprias para consumo humano pelo veterinário oficial:

a) As carnes provenientes de animais:

   i) No quais, sem prejuízo das doenças referidas no anexo C da Directiva 90/425/CEE [1], se diagnosticou um das seguintes doenças:

      — actinobacilose ou actinomicose generalizadas,
      — carbúnculo bacteridiano e carbúnculo sintomático,
      — tuberculose generalizada,
      — linfadenite generalizada,
      — mormo,
      — raiva,
      — tétano,
      — salmonelose aguda,
      — brucelose aguda,
      — erisipela,
      — botulismo,
      — septicemia, piemia, toxemia e viremia;

   ii) Que apresentavam lesões agudas de broncopneumonia, pleuresia, peritonite, metrite, mamite, atrite, pericardite, enterite ou meningoencefalomielite, confirmadas por uma inspecção pormenorizada, eventualmente completada por um exame bacteriológico e pela pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica.

   Todavia, se os resultados destes exames específicos forem favoráveis, as carcaças serão declaradas próprias para consumo

[1] JO n.º L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 91/174/CEE (JO n.º L 85 de 5. 4. 1991, p. 37).

▼**M18**

humano depois de se terem retirado as partes impróprias para consumo;

iii) Atingidos pelas seguintes doenças parasitárias: sarcosporidiose e cisticercose generalizadas e triquinose;

iv) Mortos, nados mortos ou mortos *in utero;*

v) Abatidos demasiado jovens e cujas carnes sejam edematosas;

vi) Que apresentavam caquexia ou anemia pronunciada;

vii) Que apresentavam múltiplos tumores, abcessos ou ferimentos graves em diversas partes da carcaça ou em várias vísceras;

b) As carnes de animais:

i) Que tenham apresentado uma reacção positiva ou duvidosa à tuberculina e nos quais um exame efectuado nos termos do ponto 41, letra G, do capítulo VIII do anexo I tenha revelado lesões tuberculosas localizadas em vários órgãos ou em várias partes da carcaça.

Todavia, sempre que se tiver constatado uma lesão tuberculosa nos gânglios de um único órgão ou de uma única parte de carcaça, só o órgão atingido ou a parte de carcaça atingida e os respectivos gânglios linfáticos serão declarados impróprios para consumo humano;

ii) Que tenham apresentado uma reacção positiva ou duvidosa quanto à brucelose, confirmada por lesões que assinalem uma afecção aguda.

Mesmo que não se tenha constatado qualquer destas lesões, as glândulas mamárias, o tracto genital e o sangue devem, todavia, ser declarados impróprios para consumo humano;

c) — as partes de carcaças que apresentem infiltrações serosas ou hemorrágicas importantes, abcessos localizados ou conspurcações localizadas;

— as miudezas e vísceras que apresentem lesões patológicas de origem infecciosa, parasitária ou traumática;

d) As carnes:

— febris,

— que apresentem graves anomalias no que se refere à cor, ao odor, à consistência e ao sabor;

e) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça ou uma miudeza está atingida por linfadenite caseosa ou por qualquer outra afecção supurada, sem que tal afecção seja generalizada ou acompanhada de caquexia:

i) Qualquer órgão e o respectivo gânglio linfático, se a afecção anteriormente descrita aparecer na superfície ou no interior desse órgão ou desse gânglio linfático;

ii) Em todos os casos em que não se aplique o disposto na subalínea i) supra, a lesão e qualquer outra parte próxima que o veterinário oficial considerar relevante, atendendo à idade e ao grau de actividade da lesão, ficando assente que uma lesão antiga solidamente encapsulada pode ser considerada inactiva;

f) As carnes resultantes da limpeza da ferida de sangria;

g) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça inteira, uma parte de carcaça ou uma miudeza está atingida por uma doença ou por uma afecção que não sejam as mencionadas nas alíneas anteriores, a carcaça inteira e as miudezas ou a parte da carcaça ou a miudeza que se afigure necessário declarar imprópria para consumo humano;

h) As carcaças cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspecção *post mortem;*

i) O sangue de um animal cujas carnes tenham sido declaradas impróprias para consumo humano em conformidade com as alíneas anteriores, bem como o sangue contaminado pelo conteúdo do estômago ou por qualquer outra substância;

▼M18

j) As carnes provenientes de animais a que tenham sido administradas:

i) Substâncias proibidas nos termos das Directivas 81/602/CEE (1) e 88/146/CEE (2);

ii) Produtos susceptíveis de tornarem essas carnes perigosas ou nocivas para a saúde humana e sobre os quais haja que tomar uma decisão de acordo com o processo previsto no artigo 16.º, após parecer do Comité Científico Veterinário;

iii) Amaciadores;

k) As carnes que contenham resíduos de substâncias autorizadas de acordo com as excepções previstas no artigo 4.º da Directiva 81/602/CEE e nos artigos 2.º e 7.º da Directiva 88/146/CEE, resíduos de medicamentos, de antibióticos, de pesticidas ou de outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de, eventualmente, tornarem o consumo de carnes frescas perigoso ou nocivo para a saúde humana, desde que esses resíduos excedam os limites de tolerâncias fixados na regulamentação comunitária;

l) As carnes contaminadas ou alteradas em proporções a decidir de acordo com o processo previsto no artigo 16.º, após parecer do Comité Científico Veterinário;

m) Os fígados e os rins de animais de mais de dois anos originários de regiões nas quais a execução de planos aprovados nos termos do artigo 4.º da Directiva 86/469/CEE (3) permitiu constatar a presença generalizada de metais pesados no ambiente;

n) As carnes que, sem prejuízo de uma eventual regulamentação comunitária aplicável em matéria de ionização, tenham sido tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas;

o) As carnes que apresentem um pronunciado odor sexual.

2. De acordo com o processo previsto no artigo 16.º e após parecer do Comité Veterinário Permanente, podem ser adoptadas eventuais disposições complementares ou alterações ao n.º 1, em especial no que se refere à tuberculose, brucelose e salmonelose.

▼A3

3. Em relação às salmonelas e enquanto se aguarda a adopção das disposições comunitárias previstas no n.º 2, 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) i) A análise prevista na alínea a) não será efectuada em relação à remessa de carne destinada a um estabelecimento para efeitos de pasteurização, esterilização ou para um tratamento de efeito equivalente;

ii) Todavia, durante o prazo de três anos a contar da data de entrada em vigor do Tratado de Adesão, a carne mencionada na subalínea i) será sujeita às normas previstas no programa operacional aplicável pela Finlândia e Suécia. A esse respeito, a carne será sujeita às mesmas medidas aplicáveis à carne originária da Finlândia e Suécia. Antes do termo desse prazo de três anos, essa disposição será reexaminada e eventualmente alterada, nos termos do procedimento previsto no artigo 16.º;

c) 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

(1) JO n.º L 222 de 7. 8. 1981, p. 32. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 85/358/CEE (JO n.º L 191 de 23. 7. 1985, p. 46).
(2) JO n.º L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.
(3) JO n.º L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

▼A3

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 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.

▼M18

Artigo 6.º

1. Os Estados-membros velarão por que:

a) Sem prejuízo dos casos previstos no n.º 1, alínea a), subalínea iii), e no n.º 2 do artigo 5.º, as carnes frescas de suíno e de cavalo referidas no artigo 3.º e que não tenham sido submetidas à pesquisa de triquinas, em conformidade com o anexo I da Directiva 77/96/ /CEE ([1]), sejam submetidas a um tratamento pelo frio, nos termos do anexo IV da referida directiva;

b) As carnes:

i) De suínos machos utilizados para a reprodução;

i) De suínos criptorquídeos e hermafroditas;

iii) Sem prejuízo dos casos previstos no n.º 1, alínea o), do artigo 5.º, de suínos machos não castrados, com peso por carcaça superior a 80 quilos, excepto se o estabelecimento puder garantir, por um método reconhecido de acordo com o processo previsto no artigo 16.º ou, na ausência de tal método, por um método reconhecido pelas autoridades competentes em causa, que as carcaças que apresentem um odor sexual pronunciado podem ser detectadas,

sejam munidas da marca especial estabelecida na Decisão 84/371/ /CEE ([2]) e submetidas ao tratamento previsto pela Directiva 77/99/ /CEE;

c) As carnes separadas mecanicamente sejam submetidas a um tratamento térmico nos termos da Directiva 77/99/CEE;

d) Uma vez retiradas as partes impróprias para consumo, as carnes frescas e as miudezas provenientes de animais que apresentem uma infestação não generalizada de *Cysticercus bovis* ou de *Cysticercus cellulosae* sejam submetidas a um tratamento pelo frio, segundo um método reconhecido de acordo com o processo do artigo 16.º;

e) As carnes provenientes de animais que tiverem sido objecto de um abate especial de emergência só possam ser admitidas para consumo humano no mercado local e unicamente se forem respeitadas as seguintes condições:

— a exploração de origem não ser objecto de restrições de polícia sanitária,

— o animal ter sido submetido a uma inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário em conformidade com o n.º 1, letra A, alínea b), do artigo 3.º,

— o animal ter sido abatido após atordoamento, sangrado e eventualmente eviscerado no local; o veterinário pode derrogar o atordoamento e autorizar o abate por bala em casos específicos,

— o animal abatido e sangrado ser transportado, em condições higiénicas satisfatórias, para um matadouro aprovado nos termos da presente directiva, o mais rapidamente possível após o abate. Se o animal abatido não puder ser transportado para esse matadouro no prazo de uma hora, deve ser transportado num contentor ou num meio de transporte em que reine uma temperatura compreendida entre 0 ºC e 4 ºC. A evisceração, caso não tenha sido praticada no momento do abate, deve ser efectuada no prazo de três horas após o mesmo; caso a evisceração se

([1]) JO n.º L 26 de 31. 1. 1977, p. 67. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 89/321/CEE da Comissão (JO n.º L 133 de 17. 5. 1989, p. 33).

([2]) JO n.º L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

▼M18

faça no local, as vísceras devem ser juntas à carcaça, até ao matadouro,

— aquando do transporte para o matadouro, o animal abatido deve ser acompanhado de um atestado do veterinário que ordenou o abate, com indicação do resultado da inspecção *ante mortem,* da prática correcta da sangria, da hora do abate e da natureza do eventual tratamento ministrado ao animal e, eventualmente, do resultado da inspecção das vísceras; este atestado deve obedecer a um modelo a elaborar de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

— enquanto a inspecção *post mortem* efectuada em conformidade com o n.º 1, letra A, alínea d), do artigo 3.º, completada, se for caso disso, por um exame bacteriológico, não permitir considerar a carcaça do animal abatido total ou parcialmente própria para consumo humano, esta deve ser manipulada de modo a não entrar em contacto com carcaças, carnes e miudezas destinadas ao consumo humano;

f) As carnes provenientes de uma zona sujeita a restrições de polícia sanitária sejam submetidas a regras específicas decididas caso a caso de acordo com o processo previsto no artigo 16.º;

g) Os tratamentos previstos nas alíneas anteriores sejam efectuados no estabelecimento de origem ou em qualquer outro estabelecimento designado pelo veterinário oficial;

h) As carnes estejam munidas do selo previsto na letra A do n.º 3 do artigo 4.º

2. O Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, determinará, antes de 1 de Julho de 1992, quais as partes do território da Comunidade que podem derrogar a exigência prevista na alínea a) do n.º 1, desde que:

— a ausência de triquinas esteja provada por estudos epidemiológicos,

— os animais vivos e os animais abatidos sejam submetidos a um método eficaz de rastreio e de controlo.

Artigo 7.º

1. Os Estados-membros velarão por que:

a) As carnes declaradas impróprias para consumo humano sejam claramente identificadas, por forma a distingui-las das carnes declaradas próprias para consumo humano;

b) As carnes declaradas impróprias para consumo humano sejam submetidas a um tratamento, nos termos da Directiva 90/667/ /CEE ([1]).

2. As regras de aplicação do presente artigo serão adaptadas, na medida do necessário, de acordo com o processo previsto no artigo 16.º.

Artigo 8.º

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 86/469/CEE, os animais ou as suas carnes devem ser submetidas a uma pesquisa de resíduos sempre que o veterinário oficial suspeite da presença destes com base no resultado da inspecção sanitária.

Este exame deve incidir na pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica e respectivos produtos de transformação, bem como de outras substâncias que se transmitam à carne e possam prejudicar a saúde humana.

As carnes examinadas devem ser declaradas impróprias para consumo humano se apresentarem vestígios de resíduos que excedam as tolerâncias admitidas.

([1]) JO n.º L 363 de 27. 12. 1990, p. 51.

▼M18

As pesquisas de resíduos devem ser efectuadas segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática, nomeadamente os definidos em disposições comunitárias ou noutras normas internacionais.

Os resultados das pesquisas de resíduos devem poder ser avaliados segundo métodos de referência aprovados de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

De acordo com o processo previsto no artigo 16.º, será designado, em cada Estado-membro, pelo menos um laboratório de referência encarregado de efectuar a pesquisa de resíduos.

2. O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, fixará as tolerâncias relativas às substâncias que se transmitem à carne e que podem prejudicar a saúde humana, com excepção das referidas na Directiva 86/363/CEE ([1]) e no Regulamento (CEE) n.º 2377/90 ([2]).

Artigo 9.º

Os Estados-membros assegurarão:

i) A presença permanente de pelo menos um veterinário oficial num matadouro aprovado nos termos do artigo 10.º, durante todo o período das inspecções *ante mortem* e *post mortem;*

ii) A presença, pelo menos uma vez por dia, de um veterinário oficial num estabelecimento de desmancha aprovado nos termos do artigo 10.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 veterinário oficial um entreposto frigorífico.

O veterinário oficial pode ser auxiliado por assistentes, colocados sob a sua autoridade e responsabilidade, nas seguintes tarefas:

a) Inspecção *ante mortem,* consistindo o papel do assistente numa primeira observação dos animais e em tarefas meramente práticas;

b) Inspecção *post mortem,* desde que o veterinário oficial esteja em condições de exercer uma fiscalização efectiva, no local, do trabalho dos asistentes;

c) Controlo sanitário das carnes desmanchadas e armazenadas;

d) Inspecção e controlo dos estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10.º

O número máximo de assistentes que podem auxiliar o veterinário oficial na sua tarefa será fixado, antes de 1 de Janeiro de 1992, pelo Conselho, deliberando sob proposta da Comissão. Este número deverá ser suficientemente limitado, para permitir a um veterinário oficial assegurar um controlo efectivo da inspecção *post mortem*.

Só podem ser designadas assistentes as pessoas que satisfaçam as condições enumeradas no anexo III, após um teste organizado pela autoridade central competente do Estado-membro ou pela autoridade designada pela referida autoridade central.

A fim de prestar a assistência acima referida, os assistentes farão parte de uma equipa de inspecção sob o controlo e responsabilidade do veterinário oficial. Os assistentes devem ser independentes do estabelecimento em causa. 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 pormenorizadas que regem as tarefas de assistência referidas no presente artigo serão definidas, na medida do necessário, de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

([1]) JO n.º L 221 de 7. 8. 1986, p .43.
([2]) JO n.º L 224 de 18. 8. 1990, p. 1.

▼**M18**

Artigo 10.º

1. Cada Estado-membro elaborará a lista dos estabelecimentos aprovados, com excepção dos referidos no artigo 4.º, sendo a cada um deles atribuído um número de aprovação veterinária. Essa lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Os estabelecimentos de desmancha referidos no segundo travessão do segundo parágrafo do ponto 19 do capítulo V do anexo I devem ser igualmente aprovados nos termos da Directiva 71/118/CEE ([1]). A menção desta aprovação especial será publicada pela Comissão na lista dos estabelecimentos de desmancha.

O Estado-membro só aprovará um estabelecimento se tiver a certeza de que o mesmo cumpre as disposições da presente directiva.

Caso se verifique a inobservância das regras de higiene e sempre que as medidas previstas na letra F do ponto 41 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 verficadas 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 12.º Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da suspensão ou do cancelamento da aprovação.

2. O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante ficam obrigados a proceder a um controlo regular da higiene geral no que se refere às condições de produção no seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, nos termos do disposto no segundo parágrafo do n.º 4.

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 encontrar-se em condições de, a pedido do serviço oficial, levar ao conhecimento do veterinário oficial ou dos peritos veterinários da Comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados com essa finalidade, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo.

A natureza dos controlos, a sua frequência, bem como os métodos de amostragem e de exame bacteriológico serão definidos de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

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

O veterinário oficial responsável pelo estabelecimento deverá estar associado à concepção e execução deste programa.

4. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados sob a responsabildade do veterinário oficial que, nos termos do artigo 9.º, pode ser assistido por pessoal auxiliar na execução de tarefas meramente materiais. O veterinário oficial deve ter livre acesso em qualquer momento a todas as partes dos estabelecimentos, para se poder certificar se as disposições da presente directiva são observadas e, em caso de dúvida sobre a origem das carnes ou dos animais abatidos, aos documentos comerciais que lhe permitam averiguar a exploração de origem do animal abatido.

([1]) JO n.º L 55 de 8. 3. 1971, p. 23. Directiva alterada em último lugar pela Directiva 90/654/CEE (JO n.º L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

▼M18

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 todas as fases da produção ou dos produtos.

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

Artigo 11.º

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

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

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

Agindo de acordo com o processo previsto no artigo 16.º, a Comissão adoptará as modalidades de aplicação do presente artigo e, nomeadamente:

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

— a natureza das informações,

— as doenças sobre as quais se deve realizar a recolha de informações,

— os processos de recolha e de interpretação das informações.

Artigo 12.º

1. Na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme da presente directiva e em colaboração com as autoridades nacionais competentes, os peritos veterinários da Comissão poderão efectuar controlos no local. Poderão, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados cumprem efectivamente as 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 aplicação do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

Depois de recolher o parecer dos Estados-membros no seio de 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 13.º

1. De acordo com o processo previsto no artigo 16.º, os Estados-membros poderão ser autorizados a fazer beneficiar das disposições previstas no artigo 4.º os matadouros que produzam até um máximo de 20 CN por semana e de 1 000 CN por ano:

a) Se estiverem situados em regiões que sofram de limitações geográficas especiais ou sofram dificuldades de abastecimento;

▼M18

b) Se iniciarem, antes de 1 de Julho de 1991, um programa de reestruturação no âmbito de um plano nacional em execução nesse momente.

De acordo com o mesmo processo e em derrogação à taxa de conversão dos limites fixados por CN na letra A, primeiro parágrafo, do artigo 4.º, a autorização prevista no primeiro parágrafo de presente número poderá ser alargada aos estabelecimentos que tratem um máximo de 60 suínos por semana, desde que estejam preenchidas as seguintes condições:

a) O proprietário do estabelecimento beneficiou, em matéria de higiene de produção, de uma formação especial reconhecida pela autoridade competente;

b) Os animais destinados ao abate pertencem ao proprietário do estabelecimento ou foram por ele comprados, a fim de cobrir as necessidades previstas na alínea d);

c) A produção de carnes efectua-se em locais que cumprem as exigências do anexo II e situados no estabelecimento;

d) A produção de carnes é limitada ao abastecimento do estabelecimento ou à venda directa ao consumidor no local.

Aquando da adopção destas derrogações, poderão ser previstas exigências especiais e, nomeadamente, uma definição do mercado local.

Os estabelecimentos que beneficiam destas derrogações serão submetidos à inspecção comunitária prevista para os estabelecimentos aprovados.

2. De acordo com o processo previsto no artigo 16.º:

— poderão ser concedidas, aos Estados-membros que o solicitarem, derrogações aos segundo, terceiro e quarto travessões da alínea c) do ponto 14 do capítulo II e aos pontos 42, letra A, subponto 2, do capítulo VIII e 46, alínea d), do capítulo IX do anexo I, desde que tais Estados forneçam garantias semelhantes. Estas derrogações fixarão condições sanitárias pelo menos equivalentes às do anexo I,

— poderão ser decididas exigências suplementares adaptadas à situação específica dos Estados-membros em causa em relação a certas doenças que possam comprometer a saúde humana,

— poderão ser decididas condições especiais de aprovação de estabelecimentos situados em mercados grossistas.

Artigo 14.º

1. Sem prejuízo das disposições específicas da presente directiva, o veterinário oficial ou a autoridade competente procederá a todos os controlos veterinários que considerar adequados caso suspeite de não observância da legislação veterinária ou se houver dúvidas quanto à salubridade das carnes.

2. Os Estados-membros tomarão as medidas administrativas ou penais adequadas para sancionar qualquer infracção contra a legislação veterinária comunitária, designadamente, sempre que se verificar que os certificados ou documentos emitidos não correspondem ao verdadeiro estado das carnes, que a marcação não é conforme a esta regulamentação, que as carnes não foram apresentadas para inspecção ou que a utilização inicialmente prevista para as carnes não foi respeitada.

Artigo 15.º

Os anexos da presente directiva serão alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, com vista, nomeadamente, à sua adpatação à evolução tecnológica.

Artigo 16.º

1. Caso se faça referência ao processo definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente será chamado a pronunciar-se sem

▼**M18**

delongas pelo seu presidente, quer por iniciativa deste último quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá um projecto de medidas a tomar. O comité formulará o seu parecer sobre este projecto no prazo fixado pelo seu presidente em função da urgência da questão. O comité pronunciar-se-á por maioria de 54 votos, tendo os votos dos Estados-membros a ponderação prevista no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não tem direito de voto.

3. A Comissão adoptará as medidas e aplicá-las-á imediatamente se estiverem conformes com o parecer do comité. Se não estiverem conformes com o referido parecer ou na falta do mesmo, a Comissão submeterá ao Conselho imediatamente uma proposta de medidas a tomar. O Conselho adoptará as medidas por maioria qualificada.

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

Artigo 17.º

A Comissão apresentará ao Conselho, antes de 1 de Julho de 1994, um relatório acompanhado de eventuais propostas, sobre as quais o Conselho se pronunciará de acordo com o processo de votação previsto no artigo 43.º do Tratado, sobre os métodos de inspecção que asseguram um nível sanitário equivalente aos garantidos pelos métodos de inspecção *ante* e *post mortem* descritos nos capítulos VI e VIII do anexo I.

Artigo 18.º

São aplicáveis as regras previstas pela Directiva 89/662/CEE, nomeadamente no que se refere aos controlos na origem, à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a pôr em prática.

Artigo 19.º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

▼**M18**

ANEXO I

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem possuir, pelo menos:

1. Nos locais 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 e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame. Todavia:

      — nos locais referidos nas alíneas d) e f) 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 de água para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame, e nos locais referidos na alínea a) do ponto 16 é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água,

      — nos locais referidos na alínea a) do ponto 17 do capítulo IV, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas 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 a uma altura de pelo menos dois metros, mas de pelo menos três metros nos locais de abate e pelo menos da altura do material armazenado nos locais de refrigeração e de armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou com um acabamento semelhante, excepto no que se refere aos locais referidos na alínea a) do ponto 17 do capítulo IV.

      Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no ponto 17 do capítulo IV, construídos antes de 1 de Janeiro de 1983, não constitui fundamento para cancelar a aprovação;

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

   d) Materiais de isolamento imputrescíveis 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; ou na sua ausência, a superfície interna de cobertura do telhado deve satisfazer as mesmas condições.

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

      Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente, fria e quente, 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) Dispositivos para a desinfecção dos utensílios, que forneçam água à temperatura mínima de 82 ºC.

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

4. a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitas de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, 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 ser mantidas lisas. É proibida a utilização da madeira, salvo em locais em que apenas se encontrem carnes frescas embaladas higienicamente;

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

      — a movimentação das carnes,

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

▼**M18**

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 a pessoas não autorizadas, destinados a recolher carnes que não sejam destinadas ao consumo humano, ou um local 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;

e) Equipamentos para a armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições de higiene, se estas actividades forem efectuadas no estabelecimento.

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 que permita a evacuação de água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes.

6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE [1], 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 aos incêncios 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 potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

7. Um 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, conforme aos requisitos da higiene.

9. Um local com porta de fechar à chave e suficientemente apetrechado, que ficará à disposição exclusiva do serviço veterinário ou, nos entrepostos referidos no ponto 17 do capítulo IV, 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 da contaminação os locais limpos do edifício.

    Os sanitários não podem comunicar directamente com os locais 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, bem como 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 destes em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários.

12. Um local e instalações adequadas para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte das carnes, excepto no caso dos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e armazenar carnes frescas higienicamente embaladas, com vista à sua expedição. Os matadouros devem dispor de um local e de instalações distintas para os meios de transporte de animais de talho. Todavia, esses locais e instalações não são obrigatórios se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.

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

---

[1] JO n.º L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 81/858/CEE (JO n.º L 319 de 7. 11. 1981, p. 19).

▼M18

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS MATADOUROS

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

a) Locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se a situação climática o permitir, parques de espera para o alojamento dos animais. As paredes e o pavimento desses locais devem ser resistentes, impermeáveis e fáceis de lavar e desinfectar. Esses locais e parques devem estar equipados de forma a permitir o abeberamento dos animais e, se necessário, a sua alimentação; devem possuir redes de evacuação para escoamento dos líquidos, se for caso disso;

b) Locais de abate de dimensões tais que o trabalho possa ser efectuado de forma satisfatória. Quando num local de abate se proceder, simultaneamente, ao abate de suínos e de outras espécies animais, deve ser previsto um sítio especial para o abate dos suínos; todavia, este sítio especial não é indispensável se o abate de suínos e o de outros animais for efectuado em momentos diferentes, mas, nesse caso, as operações de escaldão, de depilação, de raspagem e de chamusco devem ser efectuadas em sítios especiais, nitidamente separados da cadeia de abate, quer por um espaço livre de pelo menos cinco metros quer por uma divisória com pelo menos três metros de altura;

c) Locais separados, suficientemente amplos e exclusivamente destinados:

— ao esvaziamento, limpeza e preparação dos estômagos e intestinos.

Todavia, estes locais separados não são necessários se as operações relativas aos estômagos forem efectuadas com um equipamento mecânico em circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação adequado e que satisfaça os seguintes requisitos:

i) O equipamento deve estar instalado e montado de forma a que as operações de separação dos intestinos do estômago, de esvaziamento e de limpeza dos estômagos se processem de um modo higiénico. Deve ser colocado num sítio especial que esteja claramente separado das carnes frescas expostas por uma divisória que se erga desde o chão até a uma altura de pelo menos três metros e que rodeie a área em que se efectuam essas operações;

ii) A concepção e o funcionamento do aparelho deve impedir eficazmente qualquer contaminação das carnes frescas;

iii) Deve ser colocado um dispositivo de extracção do ar, que deve funcionar em condições capazes de eliminar os cheiros, bem como os riscos de contaminação por aerosol;

iv) O aparelho deve estar equipado com um dispositivo que permita a evacuação, em circuito fechado, das águas residuais e do conteúdo dos estômagos para a rede de escoamento;

v) O circuito percorrido pelos estômagos para e a partir do aparelho deve estar ao mesmo tempo claramente separado e afastado do circuito das restantes carnes frescas. Os estômagos devem ser retirados de modo higiénico imediatamente após o respectivo esvaziamento e limpeza;

vi) Os estômagos não devem ser manipulados pelo pessoal que manipula as restantes carnes frescas. O pessoal que manipula os estômagos não deve ter acesso às restantes carnes frescas;

— à transformação das tripas e dos buchos, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro. Todavia, estes trabalhos podem ser efectuados no local referido no primeiro travessão desde que se evite a conspurcação de uns produtos por outros,

— à preparação e limpeza de outras miudezas não referidas nos travessões anteriores, incluindo um sítio separado que possibilite manter as cabeças suficientemente afastadas das outras miudezas, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro, mas nunca na cadeia de abate,

— à armazenagem dos couros, cornos, unhas e cerdas de suínos, caso não sejam removidos directamente do matadouro, no próprio dia do abate, em contentores fechados hermeticamente enquanto se aguarda que sejam retirados;

d) Um sítio separado para a embalagem das miudezas, se este trabalho for efectuado no matadouro;

e) Locais com portas de fechar à chave ou, se a situação climática o permitir, parques reservados ao alojamento dos animais doentes ou suspeitos de doença, situados em lugar adequado e com sistema de escoamento separado, locais com portas de fechar à chave reservados ao abate destes animais, à armazenagem das carnes retidas e à das carnes declaradas impróprias para consumo humano. Os locais reservados ao

▼M18

abate destes animais não são indispensáveis nos estabelecimentos não aprovados pela autoridade competente para o abate destes animais ou sempre que esse abate se realizar no fim das operações de abate normal e se tomarem medidas para evitar a contaminação das carnes declaradas próprias para consumo humano. Neste caso, os locais devem ser especialmente lavados e desinfectados sob controlo oficial antes de voltarem a ser utilizados para o abate de animais que não estejam doentes nem suspeitos de doença;

f) Instalações frigoríficas suficientemente grandes, com dispositivos resistentes à corrosão destinados a impedir que as carnes frescas entrem em contacto com o chão ou com as paredes durante o seu transporte e armazenagem;

g) Meios que permitam controlar todas as entradas e saídas do matadouro;

h) Uma separação nítida entre a zona conspurcada e a zona limpa, a fim de proteger esta última de qualquer contaminação;

i) Um dispositivo tal que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada, tanto quanto possível, com o animal suspenso; em caso algum o animal deve entrar em contacto com o chão durante a preparação da carcaça;

j) Uma rede de calhas aéreas para posterior movimentação das carnes;

k) Se for armazenado estrume no recinto do matadouro, um lugar especialmente preparado para a nitreira;

l) Um local suficientemente equipado para a pesquisa de triquinas, se este exame for efectuado no estabelecimento.

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 e, quando as carnes embaladas forem armazenadas no estabelecimento, uma instalação frigorífica para as carnes embaladas. As carnes não embaladas só podem ser armazenadas nessas instalações frigoríficas depois de terem sido limpas e desinfectadas;

b) Um local para as operações de desmancha, de desossa e de acondicionamento, com um termómetro ou um teletermómetro registadores;

c) Um local para as operações de embalagem, sempre que estas operações se efectuarem no estabelecimento de desmancha, a não ser que sejam satisfeitas as condições previstas no ponto 63 do capítulo XII;

d) Um local para a armazenagem dos materiais de embalagem e de acondicionamento, sempre que se efectuarem estas operações no estabelecimento de desmancha.

CAPÍTULO IV

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ENTREPOSTOS FRIGORÍFICOS

16. Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas, em conformidade com o disposto no primeiro parágrafo do ponto 66 do capítulo XIV, devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas às temperaturas previstas no referido primeiro parágrafo do ponto 66;

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

17. Independentemente das condições gerais, os entrepostos onde se armazenarem carnes frescas, em conformidade com o quarto parágrafo do ponto 66 do capítulo XIV, devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas às temperaturas previstas no referido quarto parágrafo do ponto 66;

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

▼M18

CAPÍTULO V

HIGIENE DO PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES E DO MATERIAL NOS ESTABELECIMENTOS

18. É exigido do pessoal, bem como das instalações e do material o mais perfeito estado de asseio possível:

    a) O pessoal que manipule carnes frescas, expostas ou acondicionadas ou que trabalhe em locais ou zonas em que essas carnes são manipuladas, embaladas ou transportadas deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara e, se necessário, protecções para o pescoço ou qualquer outro vestuário de protecção. O pessoal afecto ao abate dos animais, à laboração ou à manipulação das carnes frescas deve usar roupas de trabalho limpas no início de cada dia de trabalho e mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, 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 nos locais de trabalho e de armazenagem, nas áreas de carga, de recepção, de triagem e de descarga, 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 e, no que diz respeito aos recintos dos referidos matadouros, dos animais necessários ao seu funcionamento. A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada;

    c) O material e os instrumentos utilizados para laborar as carnes frescas devem ser mantidos em bom estado de conservação e de 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.

19. Os locais, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o de laborar as carnes frescas ou as carnes de caça de criação autorizadas nos termos da Directiva 91/495/CEE ([1]).

    Esta restrição não se aplica:

    — ao material de transporte utilizado nos locais referidos na alínea a) do ponto 17, sempre que as carnes estejam embaladas,

    — à desmancha de carnes de aves de capoeira ou de outras carnes de caça ou de coelho ou à elaboração de preparados de carnes, desde que tais operações se efectuem num momento diferente do da desmancha de carnes frescas ou das carnes de caça de criação referidas no primeiro parágrafo e que a sala de desmancha seja totalmente limpa e desinfectada antes de poder ser de novo afecta à desmancha de carnes frescas ou de carnes de caça de criação.

    Os utensílios utilizados na desmancha das carnes devem sê-lo apenas para esse efeito.

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, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação das carnes frescas. Além disso, e a título excepcional, pode ser autorizada a utilização de água não potável no arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

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

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 sua utilização, o equipamento e instrumentos de trabalho devem ser perfeitamente enxaguados com água potável.

24. Devem ser proibidas a laboração e a manipulação das carnes às pessoas que as possam contaminar.

([1]) Ver página 41 do presente Jornal Oficial.

▼M18

Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa afecta à laboração e manipulação de carnes frescas deve provar, mediante certificado médico, que nada obsta à sua afectação. O acompanhamento médico dessa pessoa depende da legislação nacional em vigor no Estado-membro em questão.

CAPÍTULO VI

INSPECÇÃO SANITÁRIA ANTE MORTEM

25. Os animais devem ser submetidos à inspecção *ante mortem* no dia da sua chegada ao matadouro ou antes do início do abate diário; este exame deve ser repetido imediatamente antes do abate se o animal tiver pernoitado no estábulo.

    O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante têm a obrigação de facilitar as operações de inspecção sanitária *ante mortem* e, nomeadamente, qualquer manipulação considerada útil.

    Todos os animais a abater devem apresentar uma identificação que permita à autoridade competente determinar a sua origem.

26. a) O veterinário oficial deve efectuar a inspecção *ante mortem* em conformidade com as normas profissionais e dispondo de iluminação adequada;

    b) O veterinário oficial deve, em relação aos animais entregues no matadouro, verificar se foram respeitadas as disposições comunitárias em matéria de bem-estar dos animais.

27. A inspecção deve permitir determinar:

    a) Se os animais estão atingidos por doença transmissível ao homem e aos animais ou se disso apresentam sintomas ou se estão num estado geral que permita temer a manifestação de uma dessas doenças;

    b) Se os animais apresentam sintomas de uma doença ou de uma perturbação do seu estado geral susceptível de tornar as suas carnes impróprias para consumo humano; durante a inspecção deve ser também prestada atenção a qualquer indício de que foram administradas substâncias farmacológicas aos animais ou que os animais consumiram outras substâncias que tenham por efeito tornar as suas carnes prejudiciais à saúde humana;

    c) Se estão cansados, excitados ou feridos.

28. a) Os animais cansados ou agitados devem descansar durante um período de pelo menos 24 horas, salvo decisão em contrário do veterinário oficial;

    b) Os animais em que tenha sido diagnosticada uma das doenças referidas nas alíneas a) e b) do ponto 27 não devem ser abatidos para consumo humano;

    c) O abate dos animais suspeitos de sofrerem de uma das doenças referidas nas alíneas a) e b) do ponto 27 deve ser diferido; os animais devem ser submetidos a um exame pormenorizado, a fim de se fazer o diagnóstico.

    Sempre que for necessária uma inspecção *post mortem,* a fim de se fazer um diagnóstico, o veterinário oficial exigirá que os animais em questão sejam abatidos separadamente ou no fim das operações de abate normal.

    Estes animais serão submetidos a uma inspecção *post mortem* pormenorizada e completada, se o veterinário o julgar necessário para confirmação, por um exame bacteriológico adequado e pela pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica e que se possa pensar terem sido administradas dado o estado patológico observado.

CAPÍTULO VII

HIGIENE DO ABATE DOS ANIMAIS, DA DESMANCHA E DA MANIPULAÇÃO DAS CARNES FRESCAS

29. Os animais de talho introduzidos nos locais de abate devem ser abatidos imediatamente e as operações de sangria, de esfola ou de depilação das cerdas, de preparação da carcaça e de evisceração devem ser efectuadas por forma a evitar qualquer contaminação da carne.

30. A sangria deve ser completa. O sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos. Não pode ser batido à mão, mas apenas por meio de instrumentos conformes com as exigências de higiene.

31. Salvo para os suínos e sem prejuízo da derrogação prevista no ponto 41, letra D, alínea a), segunda frase, do capítulo VIII, é obrigatório proceder-se imediatamente à esfola completa. Aos suínos, caso não sejam esfolados, devem-lhes ser imediatamente retiradas as cerdas. Para esta operação podem

▼M18

ser utilizados coadjuvantes, desde que os suínos sejam logo de seguida completamente lavados com água potável.

A esfola das cabeças dos vitelos e dos ovinos não é necessária, se as mesmas forem manipuladas por forma a evitar toda e qualquer contaminação da carne fresca.

32. A evisceração deve ser efectuada sem demora e estar terminada o mais tardar 45 minutos após o atordoamento ou, em caso de abate imposto por um rito religioso, meia hora depois da sangria. Os pulmões, o coração, o fígado, os rins, o baço e o mediastino podem ser destacados da carcaça ou permanecer ligados a ela pelas suas ligações naturais.

Se forem destacados, deve ser-lhes aposto um número ou qualquer outro meio de identificação que permita identificar a carcaça a que pertencem; isto também é obrigatório para a cabeça, a língua, o tracto digestivo e qualquer outra parte do animal necessária para a inspecção ou, eventualmente, necessária para execução dos controlos previstos pela Directiva 86/469/ /CEE. As partes que se acaba de referir devem ficar junto da carcaça até ao fim da inspecção. Todavia, desde que não apresente qualquer sinal patológico ou lesão, o pénis pode ser imediatamente removido. Em todas as espécies, os rins devem ser destacados do seu invólucro adiposo e, no que se refere aos animais das espécies bovina e suína, bem como aos solípedes, da sua cápsula perirrenal.

33. É proibido cravar facas nas carnes, limpá-las com panos ou outros materiais e insuflá-las. Todavia, a insuflação de um órgão pode ser autorizada quando for imposta por um rito religioso, mas nesse caso o órgão insuflado deve ser proibido para consumo humano.

34. As carcaças dos solípedes, dos suínos com mais de quatro semanas e dos bovinos com mais de seis meses devem ser apresentadas à inspecção, seccionadas a meio por uma incisão longitudinal da coluna vertebral. Se as necessidades de inspecção o exigirem, o veterinário oficial pode ordenar uma incisão longitudinal da cabeça e da carcaça de qualquer animal.

Todavia, a fim de ter em consideração imperativos tecnológicos ou hábitos de consumo local, a autoridade competente pode autorizar a apresentação das carcaças dos suínos, para inspecção, não cortadas a meio.

35. 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 e é proibido proceder à remoção, à desmancha ou ao tratamento posterior da carcaça.

36. As carnes retidas ou declaradas impróprias para consumo humano, os estômagos, os intestinos e os subprodutos não comestíveis não devem poder entrar em contacto com carnes declaradas próprias para consumo humano e devem ser colocadas logo que possível em locais ou recipientes especiais, situados e concebidos de forma a evitar qualquer contaminação de outras carnes frescas.

37. Se o sangue ou as miudezas de vários animais forem recolhidos no mesmo recipiente antes do fim da inspecção *post mortem*, todo o conteúdo do recipiente deve ser declarado impróprio para consumo humano se a carcaça de um destes animais tiver sido declarada imprópria para consumo humano.

38. A preparação, a manipulação, o tratamento posterior e o transporte das carnes, incluindo miudezas, devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as disposições da alínea d) do ponto 14 do capítulo II e as condições enunciadas no capítulo XI. As carnes embaladas devem ser armazenadas num local diferente daquele em que se encontram as carnes frescas expostas.

CAPÍTULO VIII

INSPECÇÃO SANITÁRIA POST MORTEM

39. Todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidas a inspecção imediatamente após o abate, a fim de permitir verificar se a carne é própria para consumo humano.

40. A inspecção *post mortem* deve incluir:

a) O exame visual do animal abatido e dos seus órgãos;

b) A palpação dos órgãos referidos no ponto 41 e, se o veterinário oficial o considerar necessário, do útero;

c) A incisão de certos órgãos e gânglios linfáticos e, tendo em conta as conclusões do veterinário oficial, do útero. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos indicar que o animal apresenta lesões que

▼M18

podem contaminar as carcaças, os equipamentos, o pessoal ou as instalações, estes órgãos não podem ser submetidos a incisões no local de abate nem em qualquer outra parte do estabelecimento em que as carnes frescas possam ser contaminadas;

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

e) Se necessário, análises laboratoriais relativas, nomeadamente, às substâncias referidas no n.º 1, alíneas j) e k) do artigo 5.º

41. O veterinário oficial deve proceder, designadamente, do seguinte modo:

A. **Bovinos de mais de seis semanas**

a) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares* e *parotides)*. Devem ser examinados os masséteres externos, nos quais convém proceder a duas incisões paralelas à mandíbula, e os masséteres internos (músculos pterigoideus internos), com incisão segundo um plano.

A língua, previamente afastada de forma a permitir um exame visual minucioso da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de um exame visual e de palpação. As amígdalas devem ser retiradas;

b) Inspecção da traqueia; exame visual e palpação dos pulmões e do esófago. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastínicos *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales)*. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço terminal perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões excluídos do consumo humano;

c) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

d) Exame visual do diafragma;

e) Exame visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos, retro-hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);* incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lóbulo quadrado, para exame dos canais biliares; inspecção e palpação dos gânglios pancreáticos;

f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales)*, palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;

g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;

h) Exame visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. renales);*

i) Exame visual da pleura e do peritoneu;

j) Exame visual dos órgãos genitais;

k) Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. supramammarii)*. Na vaca, cada metade da glândula mamária é aberta por longa e profunda incisão até aos seios lactíferos *(sinus lactiferes),* com incisão dos gânglios linfáticos mamários, excepto se a glândula mamária for excluída do consumo humano.

B. **Bovinos com menos de seis semanas**

a) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos retrofaríngeos *(Lnn. retropharyngiales)*. A boca e a sua parte posterior devem ser inspeccionadas e a língua deve ser palpada. As amígdalas devem ser retiradas;

b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões. Deve proceder-se à incisão e exame dos gânglios brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales);*

A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias se os pulmões forem excluídos do consumo humano;

▼**M18**

c) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

d) Exame visual do diafragma;

e) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos retrohepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);* palpação e, se necessário, incisão do fígado e respectivos gânglios linfáticos;

f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales);* palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;

g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;

h) Exame visual dos rins e incisão, se necessário, dos rins e respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. renales);*

i) Exame visual da pleura e do peritoneu;

j) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações. Em caso de dúvida, deve proceder-se à incisão da região umbilical e à abertura das articulações. O líquido sinovial deve ser examinado.

C. **Suínos**

a) Exame visual da cabeça e da garganta. Os gânglios linfáticos submaxilares *(Lnn. mandibulares)* devem ser objecto de incisão e examinados. A boca, a sua parte posterior e a língua devem ser examinadas visualmente. As amígdalas devem ser retiradas;

b) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales)*. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e deve ser feita uma incisão transversal no terço terminal dos pulmões através das principais ramificações da traqueia, não sendo necessárias estas incisões se os pulmões forem excluídos do consumo humano;

c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este último objecto de uma incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

d) Exame visual do diafragma;

e) Exame visual do fígado, dos gânglios retrohepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);* palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos;

f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales);* palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;

g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;

h) Exame visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. renales);*

i) Exame visual da pleura e do peritoneu;

j) Exame visual dos órgãos genitais;

k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. supramammarii);* incisão dos gânglios linfáticos mamários nas porcas;

l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens. Em caso de dúvida, deve ser feita uma incisão da região umbilical e abertas as articulações.

D. **Ovinos e caprinos**

a) Exame visual da cabeça após esfola e, em caso de dúvida, da garganta, boca, língua e gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos. Sem prejuízo das condições de polícia sanitária, estes exames não serão necessários se a autoridade competente estiver em condições de garantir que a cabeça, incluindo a língua e o cérebro, será excluída do consumo humano;

b) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales);* em caso de dúvida, estes órgãos e gânglios linfáticos devem ser objecto de incisão e examinados;

▼M18

c) Exame visual do pericárdio e do coração. Em caso de dúvida, o coração deve ser objecto de incisão e examinado;

d) Exame visual do diafragma;

e) Exame visual do fígado, dos gânglios retrohepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);* palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; incisão da face interna do fígado para exame dos canais biliares;

f) Exame visual do tracto gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales);*

g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;

h) Exame visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. renales);*

i) Exame visual da pleura e do peritoneu;

j) Exame visual dos órgãos genitais;

k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos;

l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas.

E. **Solípedes domésticos**

a) Exame visual da cabeça e, após afastamento da língua, da garganta; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotídeos *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares* e *parotidei)*. A língua, tendo sido previamente afastada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da boca e da sua parte posterior, deve ser examinada visualmente e palpada. As amígdalas devem ser retiradas;

b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões. Os gânglios brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales)* devem ser palpados e, se necessário, objecto de incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior; contudo, estes cortes não são necessários no caso de os pulmões serem excluídos do consumo humano;

c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de incisão longitudinal de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

d) Exame visual do diafragma;

e) Exame visual do fígado, dos gânglios retrohepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);* palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; se necessário, incisão do fígado e dos gânglios linfáticos retrohepáticos e pancreáticos;

f) Exame visual do tracto gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales);* se necessário, incisão dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos;

g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;

h) Exame visual e palpação dos rins; se necessário, incisão dos rins e respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. renales);*

i) Exame visual da pleura e do peritoneu;

j) Exame visual dos órgãos genitais dos garanhões e das éguas;

k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos *(Lnn. supramammarii)* e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos mamários;

l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas;

m) Rastreio, em todos os cavalos com pelagem cinzenta ou branca, da melanose e da melanomata, efectuado, no que diz respeito aos músculos e gânglios linfáticos *(Lnn. lymphonodi subrhomboidei)* dos ombros, abaixo da cartilagem escapular, sendo distendida a fixação de uma das espáduas. Os rins devem ser expostos e examinados por meio de incisão que atravesse todo o órgão.

▼M18

F. Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar outros cortes e inspecções necessários à obtenção de um diagnóstico definitivo nas partes em questão dos animais.

Desde que o veterinário oficial constate a não observância caracterizada das regras de higiene previstas no presente capítulo ou qualquer entrave a uma inspecção sanitária adequada, deve estar habilitado a intervir quanto à utilização de equipamentos ou de instalações e a tomar qualquer medida necessária, que poderá ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção.

G. Os gânglios linfáticos acima referidos cuja incisão for exigida devem ser sistematicamente submetidos a incisões múltiplas e a um exame visual.

42. A. O veterinário oficial deve, além disso, efectuar, sistematicamente:

1. A pesquisa da cisticercose nos suínos. Esta pesquisa deve incluir o exame das superfícies musculares directamente visíveis, em especial ao nível dos músculos do quarto traseiro, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua, da laringe e, se necessário, da parede abdominal e dos psoas destacados do tecido adiposo.

2. A pesquisa do mormo nos solípedes, mediante uma análise cuidada das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios nasais e suas ramificações, depois de fendida a cabeça no plano médio e ser feita a ablação do tabique nasal.

3. A pesquisa de triquinas nas carnes frescas provenientes de animais da espécie suína e cavalar que incluam musculatura estriada.

Este exame é efectuado segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados pela prática, nomeadamente os que se encontram definidos em directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

O resultados devem ser avaliados segundo um méthodo de referência estabelecido de acordo com o processo previsto no artigo 16.º da presente directiva, após parecer do Comité Científico Veterinário, e cuja fiabilidade seja pelo menos equivalente ao exame triquinoscópico previsto no ponto 1 do anexo I da Directiva 77/96/CEE.

A Comissão publicará este método de referência no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

B. O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias *ante* e *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível ao homem prevista no artigo 6.º, comunicará esses resultados às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o efectivo de origem dos animais, bem como ao responsável pelo referido efectivo.

CAPÍTULO IX

NORMAS RELATIVAS ÀS CARNES DESTINADAS A SEREM DESMANCHADAS

43. A desmancha em bocados mais pequenos que os referidos no n.º 1, letra A, do artigo 3.º, a desossa ou o corte em fatias das miudezas dos animais da espécie bovina só é autorizado em estabelecimentos de desmancha aprovados.

44. 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. Deve, em especial, estar habilitado, sempre que lhe for solicitado, a dar a conhecer ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento e a origem dos animais abatidos.

45. Sem prejuízo do segundo parágrafo do ponto 19 do capítulo V, as carnes que não satisfaçam as condições do n.º 1, alínea b), da letra B do artigo 3.º da presente directiva não devem encontrar-se nos estabelecimentos de desmancha aprovados, a menos que estejam armazenadas em sítios especiais; devem ser desmanchadas em sítios e momentos diversos das que preenchem as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todos os locais de armazenagem e de trabalho, a fim de se assegurar da plena observância das disposições supra.

46. a) As carnes frescas devem ser introduzidas nos locais referidos na alínea b) do ponto 15 do capítulo III à medida que sejam necessárias. Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes frescas devem ser transportadas para a instalação

▼M18

frigorífica adequada referida na alínea a) do ponto 15 do mesmo capítulo;

b) As carnes que entrem num local de desmancha devem ser verificadas e, se necessário, limpas. O posto de trabalho onde se efectua esta tarefa deve estar equipado com instalações adequadas e iluminação suficiente;

c) Durante o trabalho de desmancha, de desossa, de acondicionamento e de embalagem, as carnes devem ser mantidas permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a + 7 ºC. Durante a desmancha, a temperatura do local deve ser igual ou inferior a + 12 ºC. Durante o trabalho de desmancha, de acondicionamento e de embalagem, os fígados dos animais devem ser permanentemente mantidos a uma temperatura interna igual ou inferior a + 3 ºC.

Durante a desmancha, a desossa, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, os fígados, os rins e a carne da cabeça devem ser mantidos a uma temperatura constante igual ou inferior a + 3 ºC;

d) Em derrogação das alíneas a) e c), as carnes podem ser desmanchadas a quente. Neste caso, devem ser transportadas directamente do local de abate para o de desmancha. O local de abate e o local de desmancha devem, portanto, situar-se no mesmo grupo de edifício e estarem suficientemente próximos um do outro, dado que as carnes para desmancha devem ser transferidas de um local para outro sem ruptura de carga e a desmancha deve efectuar-se sem demora. Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para uma instalação frigorífica adequada;

e) 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 e não destinadas ao consumo humano serão recolhidas, a par e passo, nos equipamentos, recipientes ou locais previstos na alínea d) do ponto 4.

CAPÍTULO X

CONTROLO SANITÁRIO DAS CARNES DESMANCHADAS E DAS CARNES ARMAZENADAS

47. Os estabelecimentos de desmancha e os entrepostos frigoríficos aprovados serão submetidos a um controlo efectuado pelo veterinário oficial.

48. O controlo a efectuar pelo veterinário oficial engloba as seguintes tarefas:

— controlo das entradas e saídas das carnes frescas,

— inspecção sanitária das carnes frescas presentes nos estabelecimentos referidos no ponto 47,

— inspecção sanitária das carnes frescas antes das operações de desmancha e aquando da sua saída dos estabelecimentos referidos no ponto 47,

— controlo do estado de asseio dos locais, das instalações e dos utensílios previsto no capítulo V, bem como da higiene do pessoal, incluindo as roupas,

— qualquer outro controlo que o veterinário oficial julgue útil ao controlo da observância das disposições da presente directiva.

CAPÍTULO XI

MARCAÇÃO DE SALUBRIDADE

49. A marcação de salubridade deve ser efectuada sob responsabilidade do veterinário oficial. Para tal, o veterinário oficial terá na sua posse e sob sua responsabilidade:

a) Os instrumentos destinados à marcação de salubridade das carnes, que só poderá entregar ao pessoal auxiliar no próprio momento da marcação e durante o período de tempo a esta necessário;

b) Os rótulos e o material de acondicionamento quando estes já levaram o selo previsto no presente capítulo. Esses rótulos e esse material de acondicionamento serão entregues ao pessoal auxiliar apenas no momento de serem apostos, em número correspondente às necessidades.

50. A marca de salubridade deve ser:

a) Ou um carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 centímetros de largura e 4,5 centímetros de altura. No carimbo devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:

— na parte superior, a sigla que identifica o país de expedição, em letras maiúsculas, isto é:

▼M18

►A3 AT — ◄ B — DK — D — EL — ESP — ►A3 FI — ◄ F — IRL — I — L — N L — P — ►A3 SE — ◄ UK,

seguida do número de aprovação veterinária do estabelecimento,

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

b) Ou um carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 centímetros de largura e 4,5 centímetros de altura. Neste carimbo devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:

— na parte superior, o nome do país de expedição, em maiúsculas,

— no centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento,

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

Os caracteres devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 centímetro para as letras e de, pelo menos, um centímetro para os números.

A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

51. As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no ponto 50:

— as que pesem mais de 65 quilogramas devem levar a marca do selo em cada meia carcaça, pelo menos nos seguintes locais: face externa da coxa, lombos, costas, peitos e espáduas,

— as outras devem possuir pelo menos quatro marcas de selo apostas nas espáduas e na face externa das coxas.

52. Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no ponto 50.

As miudezas de todas as espécies são marcadas ou a tinta ou a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no ponto 50, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e marcadas em conformidade com os pontos 55 e 56.

53. As peças obtidas nos estabelecimentos de desmancha a partir de carcaças regularmente marcadas devem ser marcadas ou a tinta ou a fogo, com uma marca de salubridade em conformidade com o disposto no ponto 50, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e, se se tratar do acém, que este seja marcado de forma a identificar o matadouro de origem.

54. As embalagens devem ser sempre marcadas em conformidade com o ponto 55.

55. Os pedaços cortados e as miudezas embaladas referidas nos pontos 52, segundo parágrafo, e 53, incluindo os fígados cortados dos animais da espécie bovina, devem possuir um selo conforme com o preceituado no ponto 50, que contenha o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha em lugar do número do matadouro e que conste do rótulo aposto ou impresso na embalagem, por forma a ser destruído pela abertura da embalagem. Esse rótulo possuirá igualmente um número de série. No entanto, quando os pedaços cortados ou as miudezas forem acondicionadas em conformidade com o ponto 62 do capítulo XII, o rótulo atrás referido pode ser aposto no acondicionamento. Além disso, quando as miudezas são embaladas num matadouro, o selo deve incluir o número de aprovação veterinária desse matadouro.

56. Para além do disposto no ponto 55, quando as carnes frescas forem acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, deverá figurar no acondicionamento ou em rótulo aposto no acondicionamento uma reprodução impressa do selo previsto na alínea a) do ponto 50. O selo deve trazer o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha. As dimensões estipuladas no ponto 50 não se aplicam à marcação referida no presente ponto. Todavia, quando as miudezas são acondicionadas em matadouro, o selo deve possuir o número de aprovação veterinária desse matadouro.

57. As carnes de solípedes e respectiva embalagem devem possuir uma marca especial, a determinar de acordo com o processo previsto no artigo 16.º

58. Os corantes utilizados no selo devem ser autorizados nos termos da directiva do Conselho relativa à aproximação das regulamentações dos Estados-membros respeitantes aos corantes que podem ser utilizados no géneros destinados à alimentação humana ([1]).

([1]) JO n.º 115 de 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 85/7/CEE (JO n.º L 2 de 3. 1. 1985, p. 22.)

▼**M18**

CAPÍTULO XII

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DAS CARNES FRESCAS

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

— não podem alterar as características organolépticas da carne,

— não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana,

— serem 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 as carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.

60. 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 regras de higiene.

Com excepção dos pedaços de toucinho e de peito, as carnes desmanchadas e as miudezas devem dispor sempre de acondicionamento de protecção, a não ser que sejam transportadas em suspensão.

Estes acondicionamentos devem ser transparentes e incolores e, além disso, satisfazer as condições indicadas no primeiro e segundo travessões da alínea a) do ponto 59; não podem voltar a ser utilizados no acondicionamento de carnes. ►**M19** Pode derrogar-se esta exigência no que se refere às carnes congeladas que se destinem a ser utilizadas no estado em que se encontram como matéria-prima para os produtos referidos na Directiva 77/99/CEE ou na Directiva 88/657/CEE. ◄

Os fígados cortados dos animais da espécie bovina devem ser embalados individualmente. Cada acondicionamento deve conter apenas um órgão completo, cortado em fatias e apresentado na sua forma original.

61. As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

62. Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não deverá ser transparente e incolor e não é indispensável colocá-lo dentro de um segundo acondicionamento, desde que estejam satisfeitas as demais condições do ponto 59.

63. A desmancha, a desossa, o acondicionamento e a embalagem podem efectuar-se no mesmo local, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

a) O local deve ser suficientemente amplo e estar apetrechado para garantir o carácter higiénico das operações;

b) A embalagem e o acondicionamento serão colocados, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra quaisquer danos que possam ocorrer durante o transporte até ao estabelecimento, e serão armazenados em condições higiénicas em local separado do estabelecimento;

c) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e de animais nocivos e não devem ter qualquer ligação atmosférica com locais que contenham substâncias que possam contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto directo com o chão;

d) As embalagens serão montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas no local;

e) As embalagens serão introduzidas, em condições higiénicas, no local e utilizadas imediatamente. Não podem ser manipuladas por pessoal encarregado de manipular a carne fresca;

f) Imediatamente após o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas em locais de armazenagem previstos para o efeito.

64. As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes desmanchadas que pertençam à mesma espécie animal.

CAPÍTULO XIII

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

65. O exemplar original do certificado de salubridade que deve acompanhar as carnes durante o seu transporte para o local de destino deve ser emitido no momento da carga por um veterinário oficial.

O certificado deve corresponder, quer na sua apresentação quer no seu conteúdo, ao modelo que consta do anexo IV; deve ser redigido pelo menos

▼M18

na língua ou nas línguas oficiais do local de destino. Deve constar apenas de uma folha.

CAPÍTULO XIV

ARMAZENAGEM

66. As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção *post mortem* e mantidas, permanentemente, a uma temperatura interna igual ou inferior a + 7 ºC para as carcaças e peças respectivas e a + 3 ºC para as miudezas.

    As autoridades competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência, tendo em vista o transporte das carnes para estabelecimentos de desmancha ou talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora e por razões de técnica de maturação das carnes.

    As carnes frescas destinadas a serem congeladas devem provir directamente de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de desmancha aprovado.

    A congelação das carnes frescas só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde as carnes foram obtidas ou desmanchadas ou num entreposto frigorífico aprovado e por meio de equipamento adequado.

    As peças referidas no n.º 1, letra A, do artigo 3.º da presente directiva, as peças referidas no ponto 53 do capítulo XI do presente anexo e as miudezas destinadas à congelação devem ser congeladas o mais rapidamente possível, excepto se a maturação for exigida por razões sanitárias. Neste último caso, devem ser imediatamente congeladas após maturação.

    As carcaças, as meias carcaças ou meias carcaças cortadas num máximo de três peças e os quartos destinados a serem congelados devem sê-lo nos devidos prazos, após um período de estabilização.

    As carnes desmanchadas destinadas a serem congeladas devem sê-lo nos devidos prazos após a desmancha.

    As carnes congeladas devem atingir uma temperatura interna igual ou inferior a − 12 ºC e não podem ser armazenadas posteriormente a temperaturas mais elevadas.

    As carnes frescas submetidas a um processo de congelação devem trazer a indicação do mês e do ano em que foram congeladas.

67. Nos locais previstos nos pontos 16 e 17 do capítulo IV não poderá ser armazenado nenhum outro produto susceptível de afectar as condições de higiene das carnes ou de as contaminar, salvo se as carnes forem embaladas e armazenadas separadamente.

68. Deve haver registo da temperatura dos locais de armazenagem referida nos pontos 16 e 17 do capítulo IV.

CAPÍTULO XV

TRANSPORTE

69. As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte munidos 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 meio de transporte selados, concebidos e equipados de tal forma que sejam asseguradas ao longo de todo o transporte as temperaturas previstas no capítulo XIV.

    Em derrogação ao primeiro parágrafo, as carcaças, as meias carcaças, ou meias carcaças cortadas em três peças e os quartos podem ser transportados a temperaturas mais elevadas que as previstas no capítulo XIV, em condições a fixar após parecer do Comité Científico, de acordo com o processo previsto no artigo 16.º da presente directiva.

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

    a) As paredes internas ou qualquer outra parte que possa entrar em contacto com as carnes devem ser de materiais resistentes à corrosão e que sejam susceptíveis de alterar as características organolépticas das carnes ou de fazer com que estas se tornem nocivas para a saúde humana; as paredes 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 a poeira e ser estanques de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos;

▼**M18**

c) Se utilizados para o transporte das carcaças, das meias carcaças ou de meias carcaças cortadas num máximo de três peças e dos quartos, bem como da carne desmanchada não embalada devem ser munidos de dispositivos de suspensão da carne feitos de material resistente à corrosão e fixados a uma altura tal que as carnes não possam tocar no chão. Esta disposição não se aplica às carnes congeladas e que tenham uma embalagem higiénica. Todavia, no caso do transporte aéreo, não são exigidos dispositivos de suspensão desde que existam equipamentos resistentes à corrosão para o embarque, a permanência e o desembarque das carnes.

71. 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.

72. Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene das carnes ou que as possa contaminar pode ser transportado, simultaneamente com as carnes, no mesmo meio de transporte, a menos que se tomem as devidas precauções. As carnes embaladas e as carnes não embaladas devem ser transportadas em meios de transporte separados, a menos que, dentro do mesmo meio de transporte, haja uma separação física adequada que proteja a carne não embalada da carne embalada. Além disso, os estômagos não podem aí ser transportados, a menos que tenham sido branqueados ou limpos, e as cabeças e patas se tiverem sido esfoladas ou escaldadas e depiladas.

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

74. As carcaças, as meias carcaças, as meias carcaças cortadas num máximo de três peças de matadouro e os quartos, salvo a carne congelada embalada em conformidade com os requisitos de higiene, devem ser sempre transportados em suspensão, com excepção do caso do transporte aéreo referido na alínea c) do ponto 70.

As outras peças, assim como as miudezas, devem ser suspensas ou colocadas em suportes, se não estiverem embaladas ou guardadas em recipientes feitos de materiais resistentes à corrosão. Tais suportes, embalagens ou recipientes devem obedecer aos requisitos da higiene e, nomeadamente no que se refere às embalagens, à disposições da presente directiva. As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques, tanto no que se refere aos líquidos como às gorduras. Estas embalagens só podem voltar a ser utilizadas depois de terem sido limpas e desinfectadas.

75. O veterinário oficial deve verificar, antes da expedição, se os meios de transporte, assim como as condições de carga estão em conformidade com as condições de higiene definidas no presente capítulo.

▼**M18**

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE FRACA CAPACIDADE

Os estabelecimentos de fraca capacidade devem possuir, pelo menos:

1. Nos locais em que se procede à obtenção e ao tratamento de carnes:

   a) Um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a escoadouros com sifão, resguardados com uma rede;

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

      Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no ponto 16 do capítulo III do anexo I, construídas antes de 1 de Julho de 1991, 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, esse estabelecimento deve dispor de um local de armazenagem que corresponda aos requisitos atrás 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 a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente, fria e quente, 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 em local adjacente, para a desinfecção dos utensílios, que forneça água à temperatura mínima de 82 ºC.

3. Dispositivos adequados à protecção contra os animais indesejáveis, como insectos ou roedores.

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

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

      — a movimentação das carnes,

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

   c) 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 as carnes que não sejam destinadas ao consumo humano e que devam 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 das águas usadas que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes.

6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente 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 aos 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 representem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas. 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.

▼M18

8. Um dispositivo de evacuação das águas residuais conforme aos requisitos da higiene.

9. Pelo menos um lavatório e sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com os locais 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 FRACA CAPACIDADE

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

    a) Para os animais que passem a noite no recinto do matadouro, locais de estabulação com capacidade suficiente;

    b) Um local de abate e, tendo em conta as operações efectuadas no abate, locais adequados a essas actividades e de dimensões tais que o trabalho aí possa ser efectuado de forma satisfatória do ponto de vista da higiene;

    c) Sítios nitidamente separados dentro do local de abate para o atordoamento e a sangria;

    d) No local de abate, paredes laváveis até a uma altura mínima de três metros ou até ao tecto. Na altura do abate, o vapor deve ser eliminado de forma satisfatória;

    e) Um dispositivo tal que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada tanto quanto possível com o animal suspenso. Em caso algum deve o animal entrar em contacto com o solo durante a preparação da carcaça;

    f) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional à importância 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 competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência quando as carnes forem imediatamente retiradas destes matadouros para abastecimento dos estabelecimentos de desmancha ou de talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora.

11. No local de abate, é proibido esvaziar ou limpar os estômagos ou os intestinos e armazenar couros, cornos, unhas ou cerdas de suíno.

12. Se o estrume não puder ser evacuado quotidianamente do recinto do matadouro, deve ser armazenado em espaço nitidamente separado.

13. Os animais introduzidos no local de abate devem ser imediatamente atordoados e abatidos.

14. 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 efectuar-se sob o controlo da autoridade competente e depois de tomadas as medidas necessárias para evitar a contaminação; os locais devem ser especialmente lavados e desinfectados sob controlo oficial, antes de voltarem a ser utilizados.

▼**M18**

ANEXO III

QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS DOS ASSISTENTES

1. Só podem participar no teste referido no quarto parágrafo do artigo 9.º da presente directiva os candidatos que provarem ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, aprovado pelas autoridades competentes dos Estados-membros, sobre as matérias referidas na alínea a) do ponto 3 do presente anexo, com uma duração de pelo menos 400 horas, e que tenham tido uma formação prática sob o controlo de um veterinário oficial durante pelo menos 200 horas. A formação prática terá lugar em matadouros, estabelecimentos de desmancha, armazéns frigoríficos e postos de inspecção das carnes frescas.

2. Todavia, os assistentes que preencham as condições enunciadas no anexo II da Directiva 71/118/CEE poderão seguir um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a 200 horas.

3. O teste referido no quarto parágrafo do artigo 9.º consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:

   a) Parte teórica:

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

   b) Parte prática:

      — inspecção e avaliação de animais abatidos,
      — identificação das espécies animais através do exame de partes características do animal,
      — identificação de diversas partes do animal abatido em que se tenham registado alterações e respectivos comentários,
      — inspecção *post mortem* num matadouro,
      — controlo de higiene,
      — amostragem.

▼M18

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas (1) do nº 1, subalínea ii) da alínea f) da letra A do artigo 3º da Directiva 64/433/CEE

Nº (2): .....

Local de expedição: .....

Ministério: .....

Serviço: .....

Referência (2): .....

I. **Identificação das carnes**

Carnes de: .....
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

Número de peças ou de unidades de embalagem: .....

Mês e ano(s) de congelação: .....

Peso líquido: .....

II. **Proveniência das carnes**

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

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

Endereço(s) e número(s) de 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)

Pelo seguinte meio 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 o consumo humano, de animais domésticos, que pertençam às espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

(2) Facultativo.

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

▼M18

IV. **Atestado de salubridade**

O abaixo-assinado, veterinário oficial, certifica que as carnes acima referidas foram obtidas nas condições de produção e de controlo previstas na Directiva 64/433/CEE:

— num matadouro situado numa região ou zona de restrição (4),

— se destinam a um Estado-membro depois de transitarem por um país terceiro (4),

►(1) — **destinam-se à Finlândia, ou à Suécia (4):**

i) Foi efectuada a análise a que se refere o n.º 3, alínea a), do artigo 5.º (4),

ii) A carne destina-se a transformação (4),

iii) A carne é proveniente de um estabelecimento abrangido por um programa referido no n.º 3, alínea c), do artigo 5.º (4). ◄

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

.....

(nome e assinatura do veterinário oficial)

(4) Riscar o que não interessa.

►(1) A3

▼M18

ANEXO V

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas destinadas a um Estado-membro da CEE (1)

N.º (2): .....

País de expedição: .....

Ministério: .....

Serviço: .....

Referência (2): .....

I. **Identificação das carnes**

Carnes de: .....
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

Número de peças ou de unidades de embalagem: .....

Mês e ano(s) de congelação: .....

Peso líquido: .....

II. **Proveniência das carnes**

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

.....

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

.....

.....

Endereço(s) e número(s) de 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)

Pelo seguinte meio de transporte (3): .....

Nome e endereço do expeditor: .....

.....

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 o consumo humano, de animais domésticos, que pertençam às espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

(2) Facultativo.

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

▼M18

IV. **Atestado de salubridade**

O abaixo-assinado, veterinário oficial, certifica que as carnes acima referidas foram obtidas nas condições de produção e de controlo previstas na Directiva 64/433/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carnes frescas, e que, assim, no estado em que se encontram, são reconhecidas próprias para o consumo humano.

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

.....

(assinatura do veterinário oficial)