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

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1976

relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne

(77/99/CEE)

(JO L 26 de 31.1.1977, p. 85)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Directiva 80/214/CEE do Conselho de 22 de Janeiro de 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Directiva 81/476/CEE do Conselho de 24 de Junho de 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Directiva 85/327/CEE do Conselho de 12 de Junho de 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Directiva 85/328/CEE do Conselho de 20 de Junho de 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Directiva 85/586/CEE do Conselho de 20 de Dezembro de 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Regulamento (CEE) n.º 3768/85 do Conselho de 20 de Dezembro de 1985	L 362	8	31.12.1985

Alterada por:

►**A1**	Acto de Adesão da Grécia	L 291	17	19.11.1979

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1976

relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne

(77/99/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

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

Considerando que, a partir do estabelecimento de organizações comuns de mercado, os produtos à base de carne podem circular livremente no interior da Comunidade; que, todavia, o comércio intracomunitário destes produtos se encontra restringido devido à existência, nesse domínio, de normas sanitárias diferentes nos vários Estados-membros; que convém, nomeadamente, para eliminar as disparidades, substituir as normas nacionais por disposições comuns;

Considerando que, para garantir e qualidade, em termos sanitários, dos produtos em causa, convém utilizar apenas carne fresca obtida em conformidade com as normas comunitárias estabelecidas pela Directiva 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca [2], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 75/379/CEE [3], a Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio de carne fresca de aves de capoeira [4], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 75/379/CEE, bem como pela Directiva 72/462/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1972, relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária, por ocasião da importação de animais das espécies bovina e suína e da carne fresca proveniente de países terceiros [5], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 75/379/CEE;

Considerando que os produtos à base de carne devem ser fabricados, armazenados e transportados em condições que ofereçam todas as garantias de higiene; que a necessidade de uma autorização para os estabelecimentos de fabricação e de transformação é de natureza a facilitar o controlo da observância dessas condições; que convém prever um procedimento para resolver os conflitos que possam surgir entre Estados-membros sobre o fundamento da autorização de um estabelecimento de fabricação;

Considerando que é conveniente, além disso, instaurar um controlo comunitário para verificar se as normas prescritas são aplicadas uniformemente em todos os Estados-membros; que é conveniente prever que as normas de aplicação desses controlos sejam definidas segundo um procedimento comunitário no seio do Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão do Conselho de 15 de Outubro de 1968 [6];

Considerando que é conveniente prever a possibilidade de derrogar algumas disposições da presente directiva para certos produtos à base de carne que contenham outros géneros alimentares e uma percentagem mínima de carne na sua composição; que é conveniente que estas derrogações sejam estabelecidas segundo um procedimento comunitário no seio do Comité Veterinário Permanente;

---

(1) JO n.º C 144 de 11. 11. 1971, p. 40.
(2) JO n.º 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.
(3) JO n.º L 172 de 3. 7. 1975, p. 17.
(4) JO n.º L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.
(5) JO n.º L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.
(6) JO n.º L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

▼B

Considerando que, no que respeita ao comércio intracomunitário, a emissão de um certificado de inspecção sanitária feito pela autoridade competente, constitui o meio mais apropriado para assegurar às autoridades do país destinatário que uma remessa de produtos à base de carne satisfaz o disposto na presente directiva; que o certificado deve acompanha a remessa destes produtos até ao local de destino;

Considerando que os Estados-membros devem dispor da faculdade de recusar a circulação, no seu território, de produtos à base de carne provenientes de outro Estado-membro que se revelem impróprios para o consumo humano ou que não satisfaçam as disposições comunitárias sobre esta matéria;

Considerando que, neste caso, não havendo razões de ordem sanitária a opor-se e se o expedidor ou seu mandatário o pedirem, deverá ser permitida a reexpedição dos produtos à base de carne;

Considerando que, para permitir que os interessados apreciem as razões que estiveram na orígem de uma proibição ou restrição, importa dar conhecimento dos fundamentos desta decisão ao expedidor ou seu mandatário bem como, em certos casos, às autoridades competentes do país expedidor;

Considerando que é conveniente dar ao expedidor a possibilidade de solicitar um parecer a um perito, no caso de litígio sobre o fundamento de uma proibição ou de uma restrição com as autoridades do Estado-membro destinatário;

Considerando que, para facilitar a execução das disposições em vista, é conveniente prever um procedimento que instaure uma cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão, no seio do Comité Veterinário Permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A presente directiva estabelece asdisposições de ordem sanitária relativas aos produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário.

Artigo 2.º

1. Na acepção da presente directiva, entende-se por:

a) Produtos à base de carne: os produtos fabricados a partir de carne ou com carne que tenha sofrido um tratamento para assegurar uma determinada conservação.

   Contudo, a carne que não tenha sofrido senão um tratamento pelo frio, não é considerada como produtos à base de carne.

   Não são abrangidos pela presente directiva:

   i) os extractos de carne, os consommés de carne, os caldos de carne, os molhos de carne e os produtos similares, sem fragmentos de carne;

   ii) os ossos inteiros, partidos ou moídos, as peptonas de carne, as gelatinas animais, as farinhas de carne, o courato em pó, o plasma sanguíneo, o sangue seco, o plasma sanguíneo seco, as proteínas celulares, os extractos de osso e os produtos similares;

   iii) as gorduras derretidas provenientes dos tecidos dos animais;

   iv) os estômagos, bexigas e tripas limpas e lavadas, salgadas ou secas;

b) Carne: a carne referida no

   — artigo 1.º da Directiva 64/433/CEE,

   — artigo 1.º da Directiva 71/118/CEE,

   — artigo 2.º da Directiva 72/462/CEE,

▼M1

   — o artigo 1.º da Directiva 72/461/CEE;

▼M1

c) Carnes frescas: as carnes frescas referidas respectivamente, no artigo 1.º das Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/461/CEE e no artigo 2.º da Directiva 72/462/CEE;

▼B

d) Tratamento: o aquecimento, salga ou dessecação da carne fresca, associada ou não a outros géneros alimentares, ou a uma combinação destes diferentes processos;

e) Tratamento completo: o tratamento cujos efeitos sejam suficientes para assegurar a posterior salubridade dos produtos em condições normais de temperatura ambiente;

f) Tratamento incompleto: o tratamento que não satisfaça as exigências previstas para o tratamento completo, no ponto 27, capítulo V do Anexo A;

g) Aquecimento: utilização do calor seco ou húmido;

h) Salga: utilização do sal de cozinha (NaCl);

i) Dessecação: redução natural ou artificial da quantidade de água;

j) País expedidor: o Estado-membro de onde são expedidos os produtos à base de carne para outro Estado-membro;

k) País destinatário: o Estado-membro para onde são expedidos os produtos à base de carne provenientes de um Estado-membro;

l) Lote: a quantidade de produto à base de carne abrangida pelo mesmo certificado de inspecção sanitária;

m) Acondicionamento: operação destinada a proteger os produtos à base de carne com a utilização de um primeiro envolvente ou invólucro, em contacto directo com o produto referido, ou esse primeiro envolvente ou esse próprio invólucro;

n) Embalagem: operação que consiste em colocar num segundo invólucro, um ou vários produtos à base de carne, acondicionados ou não, ou o próprio invólucro.

2. Até que sejam adoptadas disposições, no seguimento da proposta apresentada nos termos do n.º 2 do artigo 9.º, relativas a carne que tenha sofrido um tratamento que não inclua aquecimento, salga ou dessecação ou um tratamento que não satisfaça as condições do ponto 26, capítulo V do Anexo A, aplicam-se as directivas referidas no n.º 1, alínea b).

Artigo 3.º

1. Cada Estado-membro zelará por que sejam expedidos do seu território para o de outro Estado-membro, apenas os produtos à base de carne que satisfaçam as seguintes condições gerais:

1. Terem sido preparados num estabelecimento aprovado e inspeccionado nos termos do artigo 6.º;

2. Terem sido preparados, armazenados e transportados nos termos do Anexo A;

3. Terem sido preparados a partir de:

a) Carne fresca conforme definido no n.º 1, alínea c), do artigo 2.º, entendendo-se que esta carne fresca pode ter procedência:

i) do Estado-membro onde se efectua a preparação ou de qualque outro Estado-membro, nos termos da Directiva 64/433/CEE,

▼M1

i-a) nos termos do artigo 5.º da Directiva 72/461/CEE, no Estado-membro onde se efectua a preparação,

▼B

ii) de um país terceiro, quer directamente, quer por intermédio de outro Estado-membro, nos termos da Directiva 72/462/CEE,

▼B

iii) de um país terceiro, nos termos do artigo 15.º da Directiva 71/118/CEE, desde que:

— os produtos obtidos a partir dessa carne satisfaçam as exigências da presente directiva,

— estes produtos não sejam objecto da marcação por inspecção veterinária prevista no capítulo VII do Anexo A,

— o comércio intracomunitário destes produtos permaneça sujeito às disposições nacionais de cada Estado-membro;

b) Produto derivado de carne que satisfaça as exigências da presente directiva;

4. Terem sido preparados por aquecimento, salga ou dessecação, podendo estes processos ser combinados com a fumagem ou a maturação, eventualmente em condições microclimáticas especiais e associadas, particularmente, a certas modalidades de salga, em cumprimento do artigo 12.º. Podem ser, igualmente, associados a outros produtos alimentares e condimentos;

5. Terem sido preparados a partir de carne fresca que satisfaça as condições, do Capítulo III do Anexo A;

6. Terem sido submetidos, nos termos do Capítulo IV do Anexo A, a uma inspecção garantida pela autoridade competente, podendo ser prestada assistência na inspecção, nas tarefas meramente materiais e de acordo com regras a definir em função das necessidades, de acordo com o processo previsto no artigo 18.º, por auxiliares especialmente formados para esse fim;

7. Devem observar as normas previstas no Capítulo V do Anexo A;

8. Devem ser acondicionados e embalados, quando haja lugar a esses procedimentos, nos termos do Capítulo VI do Anexo A;

9. Devem ser objecto de marcação por inspecção sanitária, nos termos do Capítulo VII;

10. Devem ser acompanhados de certificado de inspecção sanitária durante o transporte para o país de destino, nos termos do Capítulo VIII do Anexo A;

11. Devem ser armazenados e transportados para o país de destino em condições sanitárias satisfatórias, nos termos do Capítulo IX;

2. Os produtos à base de carne não podem ter sido submetidos a radiações ionizantes, a menos que essa operação se justifique por razões de ordem médica e seja mencionada, de forma clara, no produto e no certificado de inspecção sanitária.

Artigo 4.º

1. Os produtos à base de carne que tenham sofrido um tratamento completo, nos termos do ponto 27 do Capítulo V, do Anexo A, podem ser armazenados e transportados em condições normais de temperatura ambiente.

Os produtos que tenham sido submetidos a fermentação natural e a maturação de longa duração, são considerados como tendo sofrido um tratamento completo até que o Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, tenha adaptado os parâmetros constantes do ponto 27, alínea b), do Anexo A.

2. Nos produtos à base de carne que tenham sofrido um tratamento incompleto, o produtor, para efeitos de controlo, deverá mencionar de forma visível e legível, na embalagem do produto, quer a temperatura a que deve ser transportado e armazenado quer o prazo de garantia da sua conservação.

3. Se necessário e de acordo com o processo previsto no artigo 18.º, pode ser derrogado o n.º 2 para certos produtos à base de carne que não satisfaçam as normas previstas no ponto 27 do Capítulo V, do Anexo A, mediante condições que garantam o controlo pela autoridade competente.

▼B

Artigo 5.º

Os artigos 3.º e 4.º não se aplicam aos produtos à base de carne importados com autorização do país de destino, para outros usos que não sejam o consumo humano; neste caso, o país de destino zelará por que esses produtos sejam utilizados para os fins para que foram expedidos.

Artigo 6.º

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista com os estabelecimentos que aprovou e a que atribuiu um número de aprovação veterinária. Comunica a lista aos outros Estados-membros e à Comissão.

A Comissão elaborará uma lista desses estabelecimentos e assegurará a publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Sem prejuízo do artigo 8.º, os Estados-membros só aprovarão um estabelecimento se estiver garantido o cumprimento da presente directiva.

O Estado-membro retira a autorização se as condições deixarem de estar preenchidas.

Se tiver sido realizada uma inspecção nos termos do artigo 7.º, o Estado-membro em questão terá em conta as conclusões respectivas.

A supressão da autorização é comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

2. A inspecção dos estabelecimentos aprovados faz-se sob responsabilidade da autoridade competente e poderá ser prestada assistência nas actividades meramente técnicas, por pessoal especialmente formado para esse fim.

As regras dessa assisténcia são determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 18.º

3. Se um Estado-membro verificar que num estabelecimento de outro Estado-membro não são ou deixaram de ser respeitadas as condições de autorização, deverá informar a Comissão e a autoridade central competente deste último Estado-membro.

4. No caso previsto no n.º 3, a Comissão inicia de imediato o processo previsto no artigo 7.º

Se as conclusões da peritagem o justificarem, os Estados-membros poderão ser autorizados a recusar a entrada no seu território dos produtos à base de carne oriundos do estabelecimento em causa, nos termos do procedimento previsto no artigo 19.º

Essa autorização poderá ser retirada, de acordo com o processo previsto no artigo 19.º, se as conclusões de nova peritagem, efectuada nos termos do artigo 7.º, assim o justificarem.

Artigo 7.º

Os peritos dos Estados-membros e da Comissão farão fiscalizações no local, com regularidade, se os estabelecimentos aprovados respeitarem efectivamente o disposto na presente directiva e, nomeadamente, o disposto nos Capítulos I e II do Anexo A.

Esses peritos remetem à Comissão um relatório com o resultado das acções de fiscalização efectuadas.

O Estado-membro onde for feita a acção de fiscalização prestará aos peritos o auxílio necessário para o cumprimento da sua missão.

Os peritos dos Estados-membros, incumbidos das acções de fiscalização, são nomeados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros. Estes peritos deverão ser de nacionalidade diferente da do Estado-membro onde for feita a fiscalização e, no caso previsto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 6.º, de outra nacionalidade que não a dos Estados-membros em litígio.

▼B

As acções de fiscalização correm por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes.

A periodicidade e as regras destas acções serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 18.º

Artigo 8.º

1. Em derrrogação das condições estabelecidas no artigo 3.º, poderá ser decidido, nos termos do procedimento previsto no artigo 18.º, que algumas disposições da presente directiva se não apliquem a certos produtos que contenham outros géneros alimentares e com uma percentagem mínima de carne ou de produtos à base de carne.

Estas derrogações apenas poderão ter por objecto:

a) As condições de aprovação dos estabelecimentos previstas no Capíputo I do Anexo A;

b) As condições de inspecção descritas nos Capítulos IV e V do Anexo A;

c) As exigências de marcação e do certificado de inspecção sanitária, requeridos nos termos do n.º 1, pontos 9 e 10, n.º 1 do artigo 3.º

Para a concessão de derrogações como as previstas no presente artigo ter-se-á em conta, simultaneamente, a natureza e a composição do produto.

Sem embargo das disposições do presente artigo, os Estados-membros zelarão por que os produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário sejam sãos e preparados a partir de carne fresca ou de produtos derivados de carne, na acepção da presente directiva.

2. O primeiro parágrafo do n.º 1 é aplicado, pela primeira vez, antes da entrada em vigor da presente directiva.

Artigo 9.º

1. O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, determina pela primeira vez antes da entrada em vigor da presente directiva, as disposições aplicáveis à carne fresca picada triturada ou retalhada de forma análoga, adicionadas a outros géneros alimentares e condimentos.

Até à entrada em vigor das disposições assim aprovadas, essa carne ficará sujeita às legislações nacionais.

2. A Comissão apresenta ao Conselho, antes da entrada em vigor da presente directiva, uma proposta destinada a regulamentar os produtos que não tenham sido submetidos a um tratamento e não satisfaçam, por isso, as exigências do ponto 26 do Capítulo V do Anexo A.

Artigo 10.º

Os métodos necessários para controlo do cumprimento das normas previstas nos pontos 26 e 27 do Capítulo V do Anexo A e as tolerâncias a admitir nestas normas, serão determinadas seis meses antes da entrada em vigor da presente directiva, de acordo com o processo previsto no artigo 18.º

Estes métodos, normas e tolerâncias podem se for caso disso, ser alterados ou actualizados, de acordo com o mesmo processo.

Artigo 11.º

1. Sem prejuízo do disposto nos artigos 6.º e 7.º, o Estado-membro que, por ocasião da inspecção sanitária, constate no seu território,

a) Que os produtos à base de carne provenientes de outro Estado-membro são impróprios para consumo humano, poderá proibir a circulação destes produtos no seu território;

b) Que não foi dado cumprimento ao artigo 3.º, poderá ordenar uma tal proibição.

▼B

2. As decisões tomadas por força do n.º 1 deverão permitir, a pedido do expedidor ou seu mandatário, a reexpedição dos produtos à base de carne, desde que não haja impedimentos de natureza sanitária. Em todo o caso, serão tomadas medidas de segurança, a fim de evitar a utilização abusiva destes produtos.

Se a reexpedição for impossível, os referidos produtos deverão ser destruídos no território do Estado-membro em que foram inspeccionados.

Em derrogação desta disposição e a pedido do importador ou seu mandatário, o Estado-membro que efectua as inspecções sanitárias e de salubridade poderá autorizar a entrada desses produtos para outros fins que não o consumo humano, desde que não constituam perigo para os homens e os animais. Esses produtos à base de carne não poderão sair do território desse Estado-membro, ao qual competirá controlar o destino dado aos produtos.

Essas decisões deverão ser comunicadas ao expedidor ou seu mandatário, com menção dos motivos respectivos. Quando for feito o pedido, estas decisões deverão ser imediatamente comunicada, por escrito, indicando os processos de recurso previstos na legislação em vigor e as formalidades e prazos em que são apresentados.

3. Quando estas decisões tiverem como fundamento a constatação de doença contagiosa, de alteração prejudicial à saúde humana ou de uma falta grave ao disposto na presente directiva, deverão ser, imediata e justificadamente, comunicadas à autoridade central competente do país expedidor e à Comissão.

Artigo 12.º

Sem prejuízo da regulamentação comunitária em vigor, relativa aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros alimentares, a utilização e as modalidades de utilização de aditivos nos produtos à base de carne ficam sujeitas ao direito nacional até à entrada em vigor das disposições comunitárias sobre a matéria.

Artigo 13.º

O Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, determina, antes do dia 31 de Dezembro de 1978, quais as temperaturas a observar durante o trabalho de corte e de acondicionamento na primeira embalagem, tal como prevê o ponto 9 do Capítulo II do Anexo A, e sem prejuízo do ponto 20 do Capítulo III do Anexo A.

Artigo 14.º

1. O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, decide por unanimidade uma regulamentação comunitária referente aos métodos de rastreio das triquinas e os casos em que se dispensa tal procedimento.

2. Até à entrada em vigor dessa regulamentação, aplicam-se as disposições dos Estados-membros relativas à detecção de existência de triquinas nos produtos derivados de carne que contenham carne de porco.

3. A carne de porco triquinada não deverá ser utilizada na fabricação de produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário.

Artigo 15.º

1. Não são prejudicados pela presente directiva os processos de recurso previstos na legislação em vigor nos Estados-membros contra as decisões das autoridades competentes referidas na presente directiva.

2. Cada Estado-membro atribuirá aos expedidores dos produtos à base de carne proibidos de circular, nos termos do n.º 1 do artigo 11.º, o direito de obter o parecer de um perito. Cada Estado-membro actuará por forma a que os peritos, antes que as autoridades competentes

▼B

tomem outras medidas como a destruição das carnes, tenham a possibilidade de determinar se estão preenchidas as condições do n.º 1 do artigo 11.º

O perito deve ter a nacionalidade de um Estado-membro diferente da do país expedidor ou do país destinatário.

A Comissão aprovará, sob proposta dos Estados-membros, a lista dos peritos encarregados da elaboração de tais pareceres. A Comissão fixará, após consultar os Estados-membros, as regras gerais de aplicação, nomeadamente no que se refere ao processo a seguir na elaboração dos pareceres.

Artigo 16.º

As disposições dos Estados-membros em matéria de polícia sanitária, referentes ao comércio de produtos à base de carne, permanecem aplicáveis atá à entrada em vigor das disposições comunitárias sobre a matéria.

▼M4

Artigo 17.º

1. Até à aplicação das disposições comunitárias relativas a importações de produtos à base de carne provenientes de países terceiros, os Estados-membros aplicarão a essas importações disposições que não deverão ser mais favoráveis que as que regem o comércio intracomunitário.

Para garantir uniformidade de critérios na aplicação dessas disposições, serão efectuadas inspecções no local por peritos veterinários dos Estados-membros e da Comissão.

Os peritos dos Estados-membros encarregados de fazer essas inspecções serão nomeados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros.

Essas inspecções serão efectuadas por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes.

Todavia, os Estados-membros estão autorizados a prosseguir as inspecções previstas nas disposições nacionais para os estabelecimentos de produtos à base de carne proveniente de países terceiros que não tenham sido inspeccionados de acordo com as normas comunitárias.

Será elaborada uma lista dos estabelecimentos que correspondem às condições referidas no anexo, de acordo com o procedimento previsto no artigo 18.º

2. O certificado de higiene e de inspecção veterinária que acompanhará os produtos no momento da sua importação, bem como a forma e a natureza das marcas de inspecção veterinária a apor nos produtos em causa, deverão corresponder a um modelo a determinar de acordo com o procedimento previsto no artigo 18.º.

▼B

Artigo 18.º

1. No caso de ser feita referência ao procedimento definido no presente artigo, o presidente submeterá imediatamente o assunto ao Comité Veterinário Permanente, instituído pela decisão do Conselho, de 15 de Outubro de 1968, a seguir designado por «Comité», quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio do Comité, atribui-se aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no n.º 2 ao artigo 148.º do Tratado. O presidente não vota.

3. O representante da Comissão apresenta um projecto de medidas a tomar. O Comité formula o seu parecer num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência das questões submetidas à sua apreciação. O Comité delibera por maioria de ►M6 cinquenta e quatro ◄ votos.

▼B

4. A Comissão aprova as medidas e aplica-as de imediato, desde que estejam conformes com o parecer do Comité. Se não estiverem conformes com o parecer do Comité ou na falta de parecer, a Comissão submete de imediato ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho aprova as medidas por maioria qualificada.

Se no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto lhe foi submetido, o Conselho não tiver aprovado as medidas respectivas, a Comissão aprovará as medidas propostas e aplicá-las-á imediatamente, excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 19.º

1. No caso de ser feita referência ao procedimento definido no presente artigo, o presidente submeterá imediatamente o assunto ao Comité, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio do Comité, atribui-se aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não vota.

3. O representante da Comissão apresenta um projecto de medidas a tomar. O Comité formula o seu parecer num prazo de dois dias. O Comité delibera por maioria de ►**M6** cinquenta e quatro ◄ votos.

4. A Comissão aprova as medidas e aplica-as de imediato, desde que estejam conformes com o parecer do Comité. Se não estiverem conformes com o parecer do Comité ou na falta de parecer, a Comissão apresenta de imediato ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho aprova as medidas por maioria qualificada.

Se no termo de um prazo de quinze dias a contar da data em que o assunto lhe foi submetido, o Conselho não tiver aprovado medidas, a Comissão aprovará as medidas propostas e aplicá-las-á imediatamente, excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 20.º

O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão a apresentar antes do dia 1 de Julho de 1977, aprovará, antes do dia 31 de Dezembro de 1977, as disposições que determinam a qualidade das pessoas habilitadas a exercer as funções de controlo e de inspecção previstas no n.º 1, alínea 6, do artigo 3.º, no n.º 3 do artigo 4.º e no n.º 2 do artigo 6.º, bem como nos Capítulos II, IV, V, VII e VIII, do Anexo A.

▼M2

▼B

Artigo 22.º

Os Estados-membros aplicarão as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva no dia 1 de Julho de 1979.

▼M3

▼B

Artigo 23.º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

▼B

ANEXO A

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

1. Durante o prazo de validade de aprovação, os estabelecimentos devem dispor, no mínimo:

   a) De locais adequados suficientemente amplos para armazenagem separada

      i) em regime de frio:

         — de carne fresca na acepção do n.º 1, alínea c) do artigo 2.º,

         — de outras carnes não referidas no n.º 1, alínea c) do artigo 2.º;

      ii) à temperatura ambiente ou, se necessário, em regime de frio:

         — de produtos derivados de carne que satisfaçam as exigências da directiva,

         — de outros produtos preparados, total ou parcialmente, a partir de carne;

   b) De instalações que permitam efectuar, a todo o momento e de forma eficaz, as acções de inspecção e de controlo veterinário prescritas na directiva;

   c) De um local suficientemente arrumado e que se feche à chave, próximo das salas de transformação, para a utilização exclusiva pela autoridade competente;

   d) De um local apropriado e suficientemente amplo onde se preparam os produtos à base de carne;

   e) De um local, que se feche à chave, para armazenagem de certos ingredientes, como os condimentos;

   f) De uma instalação que garanta o aprovisionamento em água exclusivamente potável, sob pressão e em quantidade suficiente. Contudo, permite-se, a título excepcional, uma instalação que forneça água potável para a produção de vapor, luta contra incêndios e refrigeração das máquinas frigoríficas, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins.

      Neste caso, as condutas de água não potável deverão ser diferenciadas das da água potável e não poderão passar pelo meio dos locais de trabalho e de armazenagem da carne fresca ou dos produtos à base de carne.

      Contudo, durante cinco anos a contar da data de entrada em vigor da directiva poderá permitir-se, a título excepcional, a passagem das condutas de água não potável pelo meio dos locais onde se encontre a carne e os produtos à base de carne, nos estabelecimentos que exerciam a sua actividade antes da adopção da directiva, desde que as condutas sejam desprovidas de tomadas de água no percurso que atravessa os referidos locais;

   g) De uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água quente potável e sob pressão;

   h) De um dispositivo de evacuação de águas residuais que satisfaça as exigências de higiene;

   i) De um número suficiente de vestiários, lavatórios, duches, sanitários com autoclismos, não podendo estes últimos abrir directamente para os locais de trabalho; os lavatórios devem dispor de água corrente, quente e fria, ou de água misturada a uma temperatura apropriada, obtida a partir de uma torneira misturadora, de dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos e de toalhas descartáveis; os lavatórios devem estar situados próximo dos sanitários; deverão dispor de torneiras que não possam ser accionadas com a mão;

   j) De um equipamento que satisfaça as exigências de higiene, para:

      — manutenção da carne fresca e dos produtos à base de carne,

      — depósito dos recipientes utilizados por estes produtos, por forma a que nem a carne fresca, nem o produto à base de carne, nem o recipiente estejam em contacto directo com o solo;

   k) De dispositivos apropriados de protecção contra animais indesejáveis, tais como insectos e roedores;

   l) De um local para embalagem final com vista à expedição e para a própria expedição;

▼B

m) De recipientes especiais, estanques, feitos com materiais inalteráveis, munidos de uma tampa com um sistema de fecho que impeça a sua remoção por pessoas não autorizadas, destinados a receber a carne fresca, os produtos à base de carne ou seus resíduos não destinados ao consumo humano, ou um local que feche à chave, destinado a receber essa carne, produtos à base de carne ou resíduos, se a quantidade implicar essa necessidade ou se não forem removidos ou destruídos no final de cada dia de trabalho;

n) De um local para o depósito dos instrumentos e dos produtos de limpeza e manutenção;

o) De um local para a limpeza do material de limpeza e para a manutenção.

2. Na medida em que o estabelecimento prepare o tipo de produtos referidos, deverá dispor de:

a) Um local para as operações de corte;

b) Um local

— para a cozedura, com os aparelhos destinados ao tratamento por calor munidos de um termómetro ou teletermómetro registador,

— para o autoclave, com autoclaves munidos de um termómetro ou teletermómetro registador e de um termómetro de controlo com leitura directa;

c) Um local destinado à fusão das gorduras;

d) Um local para a fumagem;

e) Um local para a secagem e a maturação;

f) Um local para a dessalga, para a imersão em água fria e para outros tratamentos das tripas naturais;

g) Um local para a salga que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para manter a temperatura igual a + 10 ºC, no máximo;

h) Um local para o corte em fatias, ou corte da carne e para acondicionamento dos produtos à base de carne destinados a colocação no mercado pré-embalados, dispondo, se necessário, de um dispositivo de climatização;

i) Um local de armazenagem das latas de conserva vazias e um dispositivo que permita encaminhar essas latas, de forma higiénica, para a sala de trabalho,

j) Um dispositivo de limpeza, que limpe eficazmente as latas imediatamente antes do seu enchimento;

k) Um dispositivo com água potável, para lavar as latas depois de fechadas hermeticamente e antes do autoclave;

l) Arrumações para a incubação de produtos à base de carne em recipientes herméticos antecipadamente recolhidos como amostras.

Contudo, desde que os dispositivos utilizados não corram o risco de prejudicar a carne fresca e os produtos à base de carne, as operações previstas para locais separados, referidas nas alíneas b), c), d) e e), poderão ser efectuadas em local comum.

3. Os locais referidos no ponto 1, alínea a) e no ponto 2, alíneas b) a i), deverão dispor de:

— um pavimento impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, disposto de maneira a permitir o escoamento fácil da água;

— paredes lisas e cobertas, até uma altura de pelo menos dois metros, com revestimento ou pintura lavável e clara e com ângulos e cantos arredondados.

4. Os locais referidos na alínea d) do ponto 1 e alínea a) do ponto 2, deverão dispor de:

— um pavimento impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, disposto de maneira a permitir o escoamento fácil de água, devendo o encaminhamento da água para escoadouros com sifão e rede ser feito ao abrigo do ar livre;

— paredes lisas e cobertas até à altura da armazenagem e, pelo menos até uma altura de dois metros, com um revestimento ou pintura lavável e clara e com ângulos e cantos arredondados.

5. Os locais onde se procede ao trabalho com a carne fresca e com produtos à base de carne deverão dispor, pelo menos, de:

— compartimentos que assegurem uma ventilação suficiente e, se necessário, uma boa saída dos vapores;

— uma iluminação suficiente, natural ou artificial, que não altere as cores,

▼B

— dispositivos que permitam a limpeza e a desinfecção das mãos e do material de trabalho, situados o mais próximo possível dos postos de trabalho. As torneiras não poderão ser accionadas à mão. Para lavar as mãos, as instalações deverão dispor de água corrente, fria e quente, ou água misturada a uma temperatura apropriada, obtida a partir de uma torneira misturadora, de produtos de limpeza e desinfecção e de toalhas de mão descartáveis. Para a limpeza dos instrumentos, a água deve ter uma temperatura não inferior a + 82 ºC;

— dispositivos e instrumentos de trabalho como, por exemplo, mesas de corte, plataformas de corte amovíveis, recipientes, correias transportadoras e as serras, feitos com material resistente à corrosão, insusceptíveis de alterar a carne e fáceis de limpar e desinfectar; em especial, é proibido utilizar madeira.

CAPÍTULO II

HIGIENE DO PESSOAL, DOS LOCAIS, DO MATERIAL E DOS UTENSÍLIOS NOS ESTABELECIMENTOS

6. Tanto o pessoal como os locais, o material e os instrumentos, estarão no mais perfeito estado de asseio possível.

   a) Qualquer pessoa que entre nas salas de trabalho com carne fresca e de produtos à base de carne deverá usar, nomeadamente, vestuário de trabalho de cor clara e fácil de lavar e um penteado próprio e, se necessário, uma protecção na nuca. O pessoal adstrito à fabricação terá de lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o mesmo dia de trabalho, em cada reinício de trabalho e sempre que as mãos estejam sujas. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;

   b) Nenhum animal se poderá encontrar dentro do estabelecimento. Deverá proceder-se sistematicamente à destruição de roedores, de insectos e de quaisquer outros animais nocivos;

   c) O material e os utensílios utilizados na fabricação deverão ser cuidadosamente limpos e desinfectados diversas vezes durante o mesmo dia de trabalho, no termo das operações de cada dia e antes de nova utilização, se estiverem sujos.

   Contudo, as máquinas de produção contínua deverão ser limpas apenas no final do trabalho ou quando houver dúvidas sobre o seu estado de asseio.

7. Os locais, os utensílios e o material apenas deverão ser utilizados na fabricação de produtos à base de carne.

   Contudo, poderão ser utilizados em laboração simultânea ou em momentos diferentes, com outros produtos alimentares, depois de autorização da autoridade competente, desde que sejam tomadas as medidas convenientes para evitar a poluição e a alteração dos produtos referidos na directiva.

8. A carne fresca, os produtos à base de carne e os ingredientes, bem como os recipientes onde estão contidos, não poderão:

   — estar em contacto directo com o solo,

   — estar dispostos ou ser manipulados em condições que os ponham em risco de contaminação.

   Deverá zelar-se por que não haja qualquer contacto entre as matérias-primas e os produtos acabados.

9. Enquanto estiverem a ser utilizados, os locais referidos no ponto 2, alíneas g) e h), deverão manter-se uma temperatura igual a + 10 ºC, no máximo.

10. A tempratura prevista no ponto 9 poderá ser alterada com o acordo da autoridade competente quando, por razões tecnológicas de preparação, esta última o julgar possível.

11. As latas de conserva e similares deverão ser eficazmente limpas, imediatamente antes do enchimento, com o dispositivo de limpeza referido no ponto 2, alínea j).

12. As latas de conserva e similares deverão, se necessário, ser lavadas com água potável, depois de fechadas hermeticamente e antes do autoclav, com o dispositivo referido na alínea k).

13. Os produtos de manutenção e limpeza deverão estar armazenados em locais destinados a esse fim.

14. O uso de detergentes, desinfectantes e meios de luta contra animais nocivos não poderá afectar a salubridade da carne fresca e dos produtos à base de carne.

▼B

15. A utilização de água potável é obrigatório em todas as tarefas, incluindo nos autoclaves. Contudo, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável em circuito fechado para a produção de vapor, luta contra incêndios e refrigeração das máquinas frigoríficas, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins.

▼M3

16. O trabalho e a manipulação de carnes frescas ou de produtos à base de carne devem ser interditos a pessoas susceptíveis de os contaminar, nomeadamente por agentes patogénicos.

17. Qualquer pessoa afecta ao trabalho e à manipulação de carnes frescas ou de produtos à base de carne terá de provar, por atestado médico, nada existir que se oponha a essa afectação. O certificado médico deve ser renovado anualmente, a não ser que, de acordo com o procedimento previsto no artigo 19.º, seja reconhecido um outro regime de controlo médico de pessoas que ofereça garantias equivalentes.

▼B

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES REFERENTES À CARNE FRESCA UTILIZADA PARA A FABRICAÇÃO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

18. A carne fresca que provenha de um matadouro, sala de corte, entrepostos frigoríficos e de armazenagem ou de outro estabelecimento de transformação, situados no território do país onde se encontra o estabelecimento a que se destinam, deverão ser transportadas, para o mesmo em condições sanitárias satisfatórias, nos termos das disposições das directivas referidas no n.º 1, alínea b), do artigo 2.º, exceptuando as relativas a marcação com chumbo.

19. A carne que não satisfaça as condições do n.º 1, alínea c) do artigo 2.º, apenas poderá permanecer nos estabelecimentos aprovados desde que esteja armazenada em locais separados; deverá ser utilizada em locais e momentos diferentes dos utilizados para a carne que satisfaça as referidas condições. A autoridade competente deverá ter livre acesso, em qualquer momento, aos armazéns frigoríficos e a todos os locais de trabalho, para averiguar do cumprimento rigoroso destas disposições.

20. A carne fresca destinada à transformação deverá ser colocada, desde a chegada ao estabelecimento e até ao momento da sua utilização, em locais que garantem a conservação permanente a uma temperatura inferior ou igual a + 7 ºC; contudo, para as miudezas, essa temperatura deverá ser inferior ou igual a + 3 ºC e, para as aves domésticas, inferior ou igual a + 4 ºC.

CAPÍTULO IV

CONTROLO DA PRODUÇÃO

21. Os estabelecimentos são submetidos a um controlo, pela autoridade competente. A autoridade competente deverá ser informada, atempadamente, antes de se proceder ao trabalho com os produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário.

22. O controlo permanente da autoridade competente compreende, nomeadamente, as seguintes tarefas:

— fiscalização dos registos de entrada e saída da carne fresca e dos produtos à base de carne;

— inspecção sanitária da carne fresca prevista para a fabricação de produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário e, no caso referido no n.º 1, alínea b), ponto 3, do artigo 3.º, inspecção dos produtos à base de carne;

— inspecção dos produtos à base de carne aquando da saída do estabelecimento;

— emissão do certificado de inspecção sanitária previsto no ponto 34;

— fiscalização das condições de asseio dos locais, instalações, utensílios e higiene do pessoal, previstas no Capítulo II;

— execução de quaisquer recolhas necessárias aos exames laboratoriais;

— controlos que considerar necessários para cumprimento da directiva.

Os resultados destes exames são inscritos em registo.

▼B

23. No caso da fabricação de produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados, a autoridade competente zelará por que:

— o produtor mande controlar, por meio de amostragens, a produção diária, com intervalos previamente definidos para garantir a eficácia do fecho;

— o produtor utilize indicadores de controlo para garantir que os recipientes receberão um tratamento térmico adequado;

— os produtos obtidos nos recipientes de fecho hermético sejam retirados dos aparelhos de aquecimento a uma temperatura suficientemente elevada para garantir a evaporação rápida da humidade e não sejam manuseados antes de completamente secos.

24. Os resultados dos diversos controlos, feitos a cargo do produtor, deverão ficar guardados com vista a serem apresentados, a qualquer momento, à autoridade competente.

CAPÍTULO V

CONTROLO DE EFICÁCIA DOS TRATAMENTOS

25. A autoridade competente verificará a eficácia do tratamento dos produtos à base de carne, se for caso disso, por amostragem, por forma a garantir que:

— os produtos foram submetidos a tratamento, tal como se encontra definido no n.º 1, alínea d), do artigo 2.º,

— o tratamento possa ser considerado completo, na acepção do n.º 1, alínea e), do artigo 2.º, ou tratamento incompleto, nos termos do n.º 1, alínea f), do artigo 2.º

26. Um produto foi submetido a um tratamento, na acepção do n.º 1, alínea d), do artigo 2.º quando o valor a_w for inferior a 0,97 ou a superfície de corte à vista permitir verificar o desaparecimento das características de carne fresca.

27. Um produto foi submetido a um tratamento completo:

a) Se consistir num tratamento por calor em recipiente hermético, quando o valor Fo for superior ou igual a 3,00 ou, nos Estados-membros onde o recurso a este valor não é utilizado, quando o controlo do tratamento tiver sido efectuado por teste de incubação de sete dias, a 37 ºC ou dez dias, a 35 ºC;

b) Se se tratar de um produto que tenha sofrido um tratamento diferente do referido na alínea a), quando

i) o valor a_w for inferior ou igual a 0,95 e o pH inferior ou igual a 5,2;

ii) o valor a_w for inferior ou igual a 0,91;

iii) o pH for inferior e 4,5.

Se o tratamento não respeitar as condições referidas nas alíneas a) e b) do primeiro parágrafo, o produto é considerado como tendo sido submetido a tratamento incompleto.

CAPÍTULO VI

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS À BASE DE CARNE

28. O acondicionamento e a embalagem deverão efectuar-se nos locais previstos para esse fim e em condições higiénicas satisfatórias.

29. O acondicionamento e a embalagem deverão processar-se na observância de todas as regras de higiene, nomeadamente:

— não podem alterar as características organolépticas dos produtos à base de carne,

— não podem transmitir, aos produtos à base de carne, substâncias nocivas para a saúde humana,

— serem de solidez suficiente para assegurar a protecção eficaz dos produtos à base de carne.

30. O acondicionamento não poderá voltar a ser utilizado para os produtos à base de carne, excepção feita para certos invólucros específicos, em terracota, que poderão ser novamente utilizados, após limpeza e desinfecção.

CAPÍTULO VII

MARCAÇÃO DE INSPECÇÃO SANITÁRIA

31. A marcação de inspecção sanitária dos produtos à base de carne deverá ser feita sob a responsabilidade da autoridade competente, no momento da

▼B

fabricação ou imediatamente após, num local claramente visível e de forma perfeitamente legível, indelével e em caracteres facilmente decifráveis.

32. Contudo,

a) Se um produto à base de carne for acondicionado e embalado individualmente, bastará que a marca de inspecção sanitária seja aposta na embalagem;

b) Se os produtos à base de carne tiverem de ser expedidos numa segunda embalagem, a marca deverá igualmente ser aposta nesta segunda embalagem;

c) A marca de inspecção sanitária poderá, igualmente, consistir na fixação inamovível de um disco em material resistente, que satisfaça todas as exigências de higiene e comporte as indicações referidas na alínea a) do ponto 33.

33. a) A marca de inspecção sanitária deve comportar as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:

— na parte superior:

as iniciais do país expedidor, em letras maiúsculas de imprensa, com uma das seguintes letras: B — D — DK ►A1 — E ◄ ►M5 — ESP ◄ — F — IRL — I — L — N L ►M5 — P ◄ — UK, seguida do número de aprovação do estabelecimento;

— na parte inferior:

uma das siglas: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF ►A1 — EOK ◄.

b) A marca de salubridade poderá apor-se, com a ajuda de um carimbo a tinta ou a fogo, sobre o produto, acondicionamento ou embalagem ou ser impressa e colocada numa etiqueta. A marca deverá ser destruída por ocasião da abertura da embalagem. A não destruição apenas poderá ser permitida quando a embalagem se destrói ao abrir.

CAPÍTULO VIII

CERTIFICADO DE INSPECÇÃO SANITÁRIA

34. O exemplar original do certificado de inspecção sanitária que deve acompanhar os produtos à base de carne durante o seu transporte até ao país destinatário, deverá ser emitido pela autoridade competente no momento do embarque.

O certificado de inspecção sanitária deverá corresponder, quer na forma quer no conteúdo, ao modelo do Anexo B; deverá ser emitido, pelo menos, na(s) língua(s) do país destinatário e preenchido com as informações previstas. Deverá comportar uma única folha.

CAPÍTULO IX

ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

35. Os produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário deverão ser armazenados nos locais previstos na alínea a) do ponto 1.

36. Os produtos à base de carne sujeitos às temperaturas de armazenagem indicadas nos termos do artigo 4.º deverão ser mantidos a essas temperaturas.

37. Os produtos à base de carne deverão ser expedidos por forma a que, durante o transporte, sejam protegidos contra causas susceptíveis de os contaminar ou de exercer sobre eles uma influência nefasta, tendo em conta a duração e as condições desse transporte e os meios utilizados.

38. Os instrumentos utilizados para transporte dos produtos à base de carne deverão estar equipados, se o produto assim o justificar, por forma a assegurar a protecção pelo frio e, nomeadamente, que as temperaturas indicadas nos termos do artigo 4.º, não sejam ultrapassadas.

▼B

ANEXO B

CERTIFICADO DE INSPECÇÃO SANITÁRIA RELATIVO A PRODUTOS À BASE DE CARNE (1) DESTINADOS A UM ESTADO-MEMBRO DA CEE

Nº (2)

País expedidor .....

Ministério .....

Serviço (2) .....

Refª (2) .....

I. Identificação dos produtos à base de carne

Produtos preparados a partir de carne de .....
(espécie animal)

Natureza dos produtos (3) .....

Natureza da embalagem .....

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

Temperatura de armazenagem e de transporte (4) .....

Prazo de conservação (4) .....

Peso líquido .....

II. Proveniência dos produtos à base de carne

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária(s) do(s) estabelecimento(s) de transformação autorizado(s) .....

III. Destino dos produtos à base de carne

Os produtos à base de carne são expedidos de .....

.....
(local de expedição)

para .....
(país destinatário)

pelo meio de transporte seguinte (5) .....

Nome e endereço do expedidor .....

.....

Nome e endereço do destinatário .....

.....

▼B

IV. **Certificado de inspecção sanitária**

O abaixo-assinado certifica que:

a) Os produtos à base de carne acima indicados foram preparados com carne fresca ou com produtos à base de carne a nas condições que satisfazem as normas previstas pela Directiva 77/99/CEE (6);

b) Os referidos produtos, seu acondicionamento e embalagem foram objecto de marcação que garante que esses produtos provieram totalmente de estabelecimentos aprovados (6);

c) A carne fresca de suíno utilizada foi/não foi (6) examinada com vista à detecção de triquinas;

d) Os veículos e instrumentos de transporte bem como as condições de carregamento desta expedição, estão conformes com as exigências de higiene definidas pela Directiva 77/99/CEE.

Carimbo Local ....., data .....

(Assinatura)

Nome em letra maiúscula

(1) Atendendo ao artigo 2º da Directiva 77/99/CEE.
(2) Facultativo.
(3) Menção eventual de irradiação ionizante por razões de ordem médica.
(4) A preencher em caso de indicação nos termos do artigo 4º a Directiva 77/99/CEE.
(5) Para vagões e camiões, indicar o número de matrícula, para aviões, o número de voo e para barcos, o nome.
(6) Riscar o que não interessa.