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

►B REGULAMENTO (CE) N.º 854/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 29 de Abril de 2004

que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano

(JO L 226 de 25.6.2004, p. 83)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004	L 191	1	28.5.2004
►M2	Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005	L 338	27	22.12.2005
►M3	Regulamento (CE) n.º 2076/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005	L 338	83	22.12.2005

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 854/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 29 de Abril de 2004

que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, a alínea b) do n.º 4 do seu artigo 152.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão ([1]),

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

Após consulta ao Comité das Regiões,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado ([3]),

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ([4]) estabelece regras gerais de higiene aplicáveis a todos os géneros alimentícios e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ([5]) estabelece regras de higiene específicas para os produtos de origem animal.

(2) São necessárias regras específicas para os controlos oficiais dos produtos de origem animal, a fim de ter em conta os aspectos específicos associados a estes produtos.

(3) O âmbito das regras específicas de controlo deve reflectir o âmbito das regras de higiene específicas aplicáveis aos operadores das empresas do sector alimentar por força do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Todavia, os Estados-membros devem igualmente efectuar controlos oficiais adequados para fazer cumprir as regras nacionais estabelecidas nos termos do n.º 4 do artigo 1.º do referido regulamento, o que poderá ser feito mediante a extensão dos princípios do presente regulamento a essas regras nacionais.

(4) Os controlos oficiais dos produtos de origem animal devem abranger todos os aspectos importantes para a protecção da saúde pública e, se for caso disso, da saúde e do bem-estar dos animais; devem basear-se nas informações pertinentes mais recentes, devendo, por conseguinte, poder ser adaptados à medida que surjam novas informações relevantes.

(5) A legislação comunitária em matéria de segurança dos géneros alimentícios deve assentar numa base científica sólida. Para o efeito, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos deve ser consultada, sempre que necessário.

(6) A natureza e a intensidade dos controlos oficiais deverão basear-se numa avaliação dos riscos para a saúde pública e animal e para o bem-estar dos animais e, se for caso disso, do tipo e da capacidade dos processos realizados e do operador da empresa do sector alimentar em causa.

(7) É conveniente prever a adaptação de determinadas regras específicas de controlo, através do processo transparente previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no Regulamento (CE)

([1]) JO C 262 E de 29.10.2002, p. 449.
([2]) JO C 95 de 23.4.2003, p. 22.
([3]) Parecer do Parlamento Europeu de 5 de Junho de 2003 (ainda não publicado no Jornal Oficial), posição comum do Conselho de 27 de Outubro de 2003 (JO C 48 E de 24.2.2004, p. 82), posição do Parlamento Europeu de 30 de Março de 2004 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 16 de Abril de 2004.
([4]) Página 3 do presente Jornal Oficial.
([5]) Página 22 do presente Jornal Oficial.

▼B

n.º 853/2004, prever uma certa flexibilidade para satisfazer as necessidades específicas dos estabelecimentos que utilizam métodos tradicionais, que têm uma baixa produção ou que estão situados em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais. O processo deve também permitir a realização de projectos-piloto para ensaiar novas abordagens em relação aos controlos de higiene da carne. No entanto, essa flexibilidade não deve comprometer os objectivos de higiene dos géneros alimentícios.

(8) São necessários controlos oficiais da produção de carne para assegurar que os operadores das empresas do sector alimentar cumpram as regras de higiene e respeitem os critérios e objectivos previstos na legislação comunitária. Estes controlos deverão incluir auditorias das actividades das empresas do sector alimentar e inspecções, nomeadamente a fiscalização dos próprios controlos realizados pelos operadores das empresas do sector alimentar.

(9) Tendo em conta as suas competências especializadas, é conveniente que os veterinários oficiais efectuem auditorias e inspecções em matadouros, instalações de tratamento de caça e certas instalações de desmancha. Os Estados-Membros devem ter liberdade para decidir qual o pessoal mais adequado para as auditorias e inspecções de outros tipos de estabelecimentos.

(10) São necessários controlos oficiais da produção de moluscos bivalves vivos e dos produtos da pesca para verificar o cumprimento dos critérios e objectivos estabelecidos na legislação comunitária. Os controlos oficiais da produção de moluscos bivalves vivos devem incidir, em especial, sobre as zonas de produção e de estabulação desses animais, e sobre o produto final.

(11) São necessários controlos oficiais da produção de leite cru para verificar o cumprimento dos critérios e objectivos estabelecidos na legislação comunitária. Esses controlos oficiais devem incidir, em especial, sobre as explorações de produção de leite e sobre o leite cru logo após a recolha.

(12) Os requisitos do presente regulamento não devem ser aplicáveis até terem entrado em vigor todos os elementos da nova legislação sobre higiene alimentar. Convirá também prever que decorram pelo menos dezoito meses entre a entrada em vigor e a aplicação das novas regras, para permitir que as autoridades competentes e as indústrias afectadas se adaptem.

(13) As medidas necessárias à execução do presente regulamento serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ([1]),

ADOPTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal.

▼M1

1 A. O presente regulamento é aplicável em complemento do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do

([1]) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

▼M1

Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ([1]).

▼B

2. O presente regulamento é aplicável apenas às actividades e pessoas a que se aplica o Regulamento (CE) n.º 853/2004.

3. A realização de controlos oficiais nos termos do presente regulamento não prejudica a responsabilidade legal principal dos operadores das empresas do sector alimentar de garantir a segurança dos géneros alimentícios, prevista no Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios ([2]), nem qualquer responsabilidade civil e penal decorrente do incumprimento das suas obrigações.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

▼M1

▼B

c) «Autoridade competente», a autoridade central de um Estado-Membro competente para efectuar controlos veterinários ou qualquer autoridade em quem tenha delegado essa competência;

▼M1

▼B

f) «Veterinário oficial», o veterinário habilitado a actuar nessa qualidade, nos termos do presente regulamento, e nomeado pela autoridade competente;

g) «Veterinário aprovado», o veterinário designado pela autoridade competente para efectuar em seu nome controlos oficiais específicos em explorações;

h) «Auxiliar oficial», a pessoa habilitada a actuar nessa qualidade, nos termos do presente regulamento, nomeada pela autoridade competente e trabalhando sob a autoridade e a responsabilidade de um veterinário oficial;

e

i) «Marca de salubridade», a marca que, ao ser aplicada, indica que foram efectuados controlos oficiais nos termos do presente regulamento.

2. São também aplicáveis, sempre que adequado, as definições constantes dos seguintes regulamentos:

a) Regulamento (CE) n.º 178/2002;

b) As definições de «subprodutos animais», «EET» (encefalopatias espongiformes transmissíveis) e «matérias de risco especificadas», constantes do Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano ([3]);

([1]) JO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

([2]) JO L 31 de 1.2.2002, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1642/2003 (JO L 245 de 29.9.2003, p. 4).

([3]) JO L 273 de 10.10.2002, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 813/2003 da Comissão (JO L 117 de 13.5.2003, p. 22).

▼M1

b) Regulamento (CE) n.º 882/2004;

▼B

c) Regulamento (CE) n.º 852/2004, com excepção da definição de «autoridade competente»;

e

d) Regulamento (CE) n.º 853/2004.

CAPÍTULO II

CONTROLOS OFICIAIS RELACIONADOS COM ESTABELECIMENTOS COMUNITÁRIOS

Artigo 3.º

Aprovação de estabelecimentos

▼M1

1. As autoridades competentes devem acreditar os estabelecimentos nos moldes previstos no n.º 2 do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

▼B

2. No caso dos navios-fábrica ou navios congeladores que arvorem pavilhão dos Estados-Membros, os períodos máximos de três e de seis meses aplicáveis à aprovação condicional dos outros estabelecimentos poderão ser aumentados, se necessário. A aprovação condicional não deverá, todavia, exceder um total de doze meses. As inspecções desses navios realizar-se-ão tal como especificado no anexo III.

3. A autoridade competente deve atribuir a cada um dos estabelecimentos aprovados, incluindo os que tenham recebido uma aprovação condicional, um número de aprovação, ao qual podem ser acrescentados códigos para indicação dos tipos de produtos de origem animal neles fabricados. No caso dos mercados grossistas, o número de aprovação pode ser acompanhado de números secundários para indicação das unidades ou grupos de unidades que comercializam ou fabricam produtos de origem animal.

4. ►M1 ——————— ◄

c) No caso dos mercados grossistas, a autoridade competente pode retirar ou suspender a aprovação relativamente a certas unidades ou grupos de unidades.

5. Os n.os 1, 2 e 3 são aplicáveis:

a) Aos estabelecimentos que iniciam a colocação no mercado de produtos de origem animal à data ou após a data de aplicação do presente regulamento;

e

b) Aos estabelecimentos que já estejam a colocar no mercado produtos de origem animal que anteriormente não necessitavam de aprovação. Nesse caso, a autoridade competente deve efectuar logo que possível a visita ao local prevista no n.º 1.

▼B

O n.º 4 é igualmente aplicável aos estabelecimentos aprovados que tenham colocado no mercado produtos de origem animal, de acordo com a legislação comunitária, imediatamente antes da aplicação do presente regulamento.

▼M1

_____

▼B

Artigo 4.º

Princípios gerais para os controlos oficiais de todos os produtos de origem animal abrangidos pelo presente regulamento

1. Os Estados-Membros garantirão que os operadores das empresas prestam toda a assistência necessária às autoridades competentes para que estas possam realizar controlos oficiais.

Devem nomeadamente:

— permitir o acesso a edifícios, locais, instalações e demais infra-estruturas,

— disponibilizar qualquer documentação e registos exigidos nos termos do presente regulamento ou considerados necessários pela autoridade competente para a avaliação da situação.

2. A autoridade competente efectua controlos oficiais para verificar o cumprimento, pelos operadores das empresas do sector alimentar, dos requisitos do:

a) Regulamento (CE) n.º 852/2004;

b) Regulamento (CE) n.º 853/2004;

e

c) Regulamento (CE) n.º 1774/2002.

3. Os controlos oficiais referidos no n.º 1 devem compreender:

a) Auditorias das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no sistema de análise de perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP);

b) Os controlos oficiais especificados nos artigos 5.º, 6.º, 7.º e 8.º;

e

c) Quaisquer funções específicas de verificação constantes dos anexos.

4. As auditorias das boas práticas de higiene devem verificar se os operadores das empresas do sector alimentar aplicam os procedimentos de forma constante e correcta, pelo menos em matéria de:

a) Verificação das informações relativas à cadeia alimentar;

b) Concepção e manutenção das instalações e do equipamento do estabelecimento;

c) Higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;

d) Higiene do pessoal;

e) Formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;

f) Luta anti-parasitária;

g) Qualidade da água;

h) Controlo da temperatura;

e

i) Controlo dos alimentos que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha.

5. As auditorias aos procedimentos baseados no sistema HACCP devem verificar se os operadores das empresas do sector alimentar os aplicam de forma constante e correcta, e nomeadamente assegurar que

▼B

os procedimentos forneçam as garantias especificadas na secção II do anexo II ao Regulamento (CE) n.º 853/2004. Essas auditorias devem determinar nomeadamente se os procedimentos garantem na medida do possível que os produtos de origem animal:

a) Observam os critérios microbiológicos previstos na legislação comunitária;

b) Cumprem a legislação comunitária sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas;

e

c) Não têm perigos físicos, como corpos estranhos.

Quando, nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, o operador de uma empresa do sector alimentar utilizar procedimentos estabelecidos em códigos relativos à aplicação dos princípios do sistema HACCP em vez de estabelecer os seus próprios procedimentos específicos, a auditoria deve verificar a correcta utilização desses códigos.

6. A verificação do cumprimento dos requisitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004 em matéria de aplicação de marcas de identificação deve ser efectuada em todos os estabelecimentos aprovados nos seus próprios termos, para além da verificação da observância de outros requisitos de rastreabilidade.

7. No caso dos matadouros, instalações de tratamento de caça e instalações de desmancha que comercializem carne fresca, o veterinário oficial deve desempenhar as funções de auditoria referidas nos n.os 3 e 4.

8. No desempenho das funções de auditoria, a autoridade competente deve prestar especial atenção a:

a) Determinar se o pessoal e as actividades do pessoal no estabelecimento em todas as fases do processo de produção cumprem os requisitos pertinentes dos regulamentos referidos nas alíneas a) e b) do n.º 1. Em apoio da auditoria, a autoridade competente pode proceder a testes de desempenho, a fim de avaliar se o desempenho do pessoal corresponde a parâmetros específicos;

b) Verificar os registos pertinentes do operador da empresa do sector alimentar;

c) Colher amostras para análise laboratorial, sempre que necessário;

e

d) Documentar os elementos tidos em conta e as conclusões da auditoria.

9. A natureza e intensidade das funções de auditoria em estabelecimentos individuais devem depender do risco estimado. Para o efeito, a autoridade competente deve avaliar periodicamente:

a) Os riscos para a saúde pública e, se for caso disso, para a saúde animal;

b) No caso dos matadouros, os aspectos relativos ao bem-estar dos animais;

c) O tipo e a capacidade dos processos realizados;

e

d) Os antecedentes do operador da empresa do sector alimentar em matéria de cumprimento da legislação alimentar.

▼B

Artigo 5.º

Carne fresca

Os Estados-Membros devem assegurar que os controlos oficiais de carne fresca sejam efectuados nos termos do anexo I.

1. O veterinário oficial deve efectuar inspecções em matadouros, instalações de tratamento e de desmancha de caça que comercializem carne fresca, de acordo com os requisitos gerais do capítulo II da secção I do anexo I e com os requisitos específicos da secção IV, especialmente no que diz respeito a:

   a) Informações sobre a cadeia alimentar;

   b) Inspecção *ante mortem*;

   c) Bem-estar dos animais;

   d) Inspecção *post mortem*;

   e) Matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais;

   e

   f) Testes laboratoriais.

2. A marcação de salubridade das carcaças dos ungulados domésticos, dos mamíferos de caça de criação, com excepção dos lagomorfos, e da caça grossa selvagem, bem como das meias-carcaças e peças obtidas pela desmancha de meias-carcaças em quartos ou em três grandes peças, deve ser efectuada nos matadouros e em estabelecimentos de tratamento de caça nos termos do capítulo III da secção I do anexo I. As marcas de salubridade devem ser aplicadas pelo veterinário oficial ou sob a sua responsabilidade, sempre que os controlos oficiais não tenham detectado quaisquer deficiências susceptíveis de tornar a carne imprópria para consumo humano.

3. Depois de efectuar os controlos referidos nos pontos 1 e 2, o veterinário oficial deve tomar as medidas adequadas previstas na secção II do anexo I, nomeadamente em relação:

   a) À comunicação dos resultados das inspecções;

   b) Às decisões relativas às informações sobre a cadeia alimentar;

   c) Às decisões relativas aos animais vivos;

   d) Às decisões relativas ao bem-estar dos animais;

   e

   e) Às decisões relativas à carne.

4. Os auxiliares oficiais podem coadjuvar o veterinário oficial nos controlos oficiais efectuados nos termos das secções I e II do anexo I, conforme especificado no capítulo I da secção III, devendo, nesse caso, trabalhar integrados numa equipa de inspecção independente.

5. a) Os Estados-Membros devem assegurar a disponibilidade de pessoal oficial suficiente para realizar os controlos oficiais previstos no anexo I com a frequência prevista no capítulo II da secção III.

   b) Seguir-se-á uma abordagem em função do risco para avaliar o número de agentes oficiais que deve estar presente na linha de abate num determinado matadouro. O pessoal oficial envolvido deve ser em número suficiente para que possam ser cumpridos todos os requisitos do presente regulamento. O número de trabalhadores será determinado pelas autoridades competentes dos Estados-Membros.

6. a) Os Estados-Membros podem autorizar a assistência de pessoal dos matadouros nos controlos oficiais, desempenhando determinadas funções específicas, sob a supervisão do veterinário oficial, no que se refere à produção de carne de aves de capoeira e lagomorfos, de acordo com o disposto na parte A do capítulo III

▼B

da secção III do anexo I. Nesse caso, devem assegurar que o pessoal que efectua essas tarefas:

i) seja qualificado e formado de acordo com essas disposições,

ii) actue independentemente do pessoal de produção,

e

iii) apresente ao veterinário oficial relatórios sobre quaisquer deficiências encontradas.

b) Os Estados-Membros podem também autorizar o pessoal dos matadouros a desempenhar determinadas funções específicas de recolha de amostras e realização de testes de acordo com o disposto na parte B do capítulo III da secção III do anexo I.

7. Os Estados-Membros devem assegurar que os veterinários oficiais e os auxiliares oficiais possuam as habilitações necessárias e recebam formação de acordo com o disposto no capítulo IV da secção III do anexo I.

Artigo 6.º

Moluscos bivalves vivos

Os Estados-Membros devem assegurar que a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos sejam submetidas a controlos oficiais de acordo com o disposto no anexo II.

Artigo 7.º

Produtos da pesca

Os Estados-Membros devem assegurar que os controlos oficiais de produtos da pesca sejam efectuados de acordo com o disposto no anexo III.

Artigo 8.º

Leite cru e produtos lácteos

Os Estados-Membros devem assegurar que os controlos oficiais de leite cru e produtos lácteos sejam efectuados de acordo com o disposto no anexo IV.

▼M1

▼B

CAPÍTULO III

PROCEDIMENTOS APLICÁVEIS ÀS IMPORTAÇÕES

▼M1

Artigo 10.º

A fim de assegurar a aplicação uniforme dos princípios e das condições previstos no artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 e no capítulo II do título VI do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

▼B

Artigo 11.º

Listas de países terceiros e de partes de países terceiros a partir dos quais são autorizadas as importações de determinados produtos de origem animal

1. Os produtos de origem animal só podem ser importados de um país terceiro, ou de uma parte de um país terceiro, que conste de uma lista elaborada e actualizada nos termos do n.º 2 do artigo 19.º

▼M1

2. Um país terceiro só pode ser inserido nessas listas se tiver sido efectuado um controlo comunitário desse país que comprove que a

▼M1

autoridade competente fornece garantias adequadas, conforme especificado no n.º 3 do artigo 48.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004. No entanto, um país terceiro pode figurar nessas listas sem que tenha sido efectuado um controlo comunitário se:

a) O risco determinado nos termos da alínea a) do n.º 3 do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 não o justificar;

e

b) Ao decidir incluir determinado país terceiro numa lista nos termos do n.º 1, se verificar que existem outras informações que indiquem que a autoridade competente fornece as garantias necessárias.

▼B

3. As listas elaboradas nos termos do presente artigo podem ser combinadas com outras listas elaboradas para fins de saúde pública e animal.

▼M1

4. Aquando da elaboração ou da actualização dessas listas, devem ser tomados especialmente em consideração os critérios enumerados no artigo 46.º e no n.º 3 do artigo 48.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004. Devem ser tidos igualmente em conta os seguintes critérios:

▼B

a) A legislação do país terceiro relativa:

i) aos produtos de origem animal,

ii) à utilização de medicamentos veterinários, incluindo as regras sobre a sua proibição ou autorização, a sua distribuição e a sua colocação no mercado, assim como as regras relativas à administração e à inspecção,

e

iii) à preparação e utilização de alimentos para animais, incluindo os procedimentos para a utilização de aditivos e a preparação e utilização de alimentos para animais com medicamentos, bem como a qualidade higiénica das matérias-primas utilizadas para a preparação dos alimentos para animais e do produto final;

▼M1

▼B

i) As condições sanitárias de produção, fabrico, manuseamento, armazenagem e expedição efectivamente aplicadas aos produtos de origem animal destinados à Comunidade;

j) A experiência de comercialização do produto proveniente do país terceiro, se a houver, e os resultados dos controlos à importação;

k) Os resultados dos controlos comunitários efectuados no país terceiro, nomeadamente os resultados da avaliação das autoridades competentes, bem como a acção desenvolvida por essas autoridades, à luz de quaisquer recomendações que lhes tenham sido dirigidas na sequência de um controlo comunitário;

l) A existência, execução e comunicação de um programa aprovado de controlo das zoonoses;

e

m) A existência, execução e comunicação de um programa aprovado de controlo de resíduos.

5. A Comissão deve tomar as disposições necessárias para que sejam facultadas ao público as versões actualizadas de todas as listas elaboradas ou actualizadas nos termos do presente artigo.

▼B

Artigo 12.º

Lista dos estabelecimentos a partir dos quais são autorizadas importações dos produtos especificados de origem animal

1. Os produtos de origem animal só podem ser importados na Comunidade se tiverem sido expedidos de estabelecimentos constantes das listas elaboradas e actualizadas nos termos do presente artigo, e neles obtidos ou preparados, excepto:

a) Quando, numa base casuística, for decidido que, nos termos do n.º 2 do artigo 19.º, as garantias fornecidas por um determinado país terceiro em relação a determinados produtos de origem animal tornam desnecessário o procedimento previsto no presente artigo para assegurar a observância dos requisitos do n.º 2;

e

b) Nos casos especificados no anexo V.

Além disso, a carne fresca, a carne picada, os preparados de carne, os produtos à base de carne e a carne separada mecanicamente só podem ser importados na Comunidade se tiverem sido processados a partir de carne obtida em matadouros e instalações de desmancha constantes das listas elaboradas e actualizadas nos termos do presente artigo ou em estabelecimentos comunitários aprovados.

2. Um estabelecimento pode ser colocado numa dessas listas se a autoridade competente do país terceiro de origem declarar que:

a) Esse estabelecimento, juntamente com quaisquer estabelecimentos que processem matérias-primas de origem animal utilizadas no fabrico dos produtos de origem animal em causa, cumpre os requisitos comunitários pertinentes, nomeadamente os do Regulamento (CE) n.º 853/2004 ou os requisitos considerados equivalentes quando este país terceiro foi incluído na lista pertinente nos termos do artigo 11.º;

b) Um serviço de inspecção oficial desse país terceiro supervisiona os estabelecimentos e, se necessário, coloca à disposição da Comissão todas as informações pertinentes sobre os estabelecimentos fornecedores de matérias-primas;

e

c) Tem poderes reais para impedir que os estabelecimentos exportem para a Comunidade em caso de incumprimento dos requisitos referidos na alínea a).

3. As autoridades competentes dos países terceiros constantes das listas elaboradas e actualizadas nos termos do artigo 11.º devem garantir que as listas dos estabelecimentos referidos no n.º 1 sejam elaboradas, actualizadas e comunicadas à Comissão.

4. a) A Comissão deve fornecer regularmente aos pontos de contacto designados para o efeito pelos Estados-membros notificações de listas novas ou actualizadas que tenha recebido das autoridades competentes de países terceiros em causa nos termos do n.º 3.

b) Se nenhum Estado-Membro levantar objecções à lista nova ou actualizada no prazo de vinte dias úteis a contar da notificação da Comissão, as importações a partir dos estabelecimentos constantes da lista serão autorizadas decorridos dez dias úteis a contar da data em que a Comissão a tiver facultado ao público.

c) Sempre que pelo menos um Estado-Membro apresente observações escritas ou considere que é necessário alterar uma lista na sequência de informações pertinentes, tais como relatórios de inspecção da Comissão ou uma notificação ao abrigo do sistema de alerta rápido, a Comissão deve informar todos os Estados-Membros e incluir o ponto na ordem de trabalhos da reunião seguinte da secção competente do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para decisão, quando apropriado, nos termos do n.º 2 do artigo 19.º

▼B

5. A Comissão deve tomar as disposições necessárias para que as versões actualizadas de todas as listas sejam facultadas ao público.

Artigo 13.º

Moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos

1. Sem prejuízo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 12.º, os moluscos bivalves, os equinodermes, os tunicados e os gastrópodes marinhos vivos devem provir de zonas de produção de países terceiros constantes de listas elaboradas e actualizadas nos termos do artigo 12.º

2. O requisito constante do n.º 1 não se aplica a pectinídeos colhidos fora das áreas de produção classificadas. No entanto, os controlos oficiais relativos aos pectinídeos efectuar-se-ão nos termos do capítulo III do anexo II.

3. a) Antes da elaboração das listas referidas no n.º 1, devem ser tidas especialmente em conta as garantias que possam ser dadas pela autoridade competente do país terceiro quanto ao cumprimento dos requisitos do presente regulamento em matéria de classificação e controlo das zonas de produção.

b) Deve ser efectuada uma visita de inspecção comunitária ao local antes da elaboração daquelas listas, excepto se:

i) o risco determinado nos termos do n.º 18 do artigo 18.º não o justificar,

e

ii) ao decidir uma determinada zona de produção numa lista de acordo com o n.º 1, houver outras informações que indiquem que a autoridade competente fornece as garantias necessárias.

4. A Comissão deve tomar as disposições necessárias para que as versões actualizadas de todas as listas elaboradas ou actualizadas nos termos do presente artigo sejam facultadas ao público.

Artigo 14.º

Documentação

1. Aquando da sua importação na Comunidade, as remessas de produtos de origem animal devem ser acompanhadas de documentação que cumpra os requisitos do anexo VI.

2. Essa documentação deve atestar que os produtos cumprem:

a) Os requisitos para eles fixados por força dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e (CE) n.º 853/2004, ou disposições equivalentes a essas exigências;

e

▼M1

b) Todas as condições específicas de importação estabelecidas nos termos do artigo 48.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004

▼B

3. Essa documentação pode incluir dados exigidos de acordo com outra legislação comunitária em matéria de saúde pública e animal.

4. Sempre que for possível obter as garantias referidas no n.º 2 de outro modo, podem ser estabelecidas derrogações ao n.º 1 nos termos do n.º 2 do artigo 19.º

Artigo 15.º

Requisitos específicos para os produtos da pesca

1. Os procedimentos previstos no presente capítulo não se aplicam aos produtos frescos da pesca desembarcados na Comunidade, directamente a partir de navios de pesca que arvorem pavilhão de um país terceiro.

▼B

Os controlos oficiais desses produtos da pesca devem ser efectuados nos termos do anexo III.

2. a) Os produtos da pesca importados a partir de navios-fábrica ou de navios congeladores que arvorem pavilhão de um país terceiro devem provir de navios constantes de uma lista elaborada ou actualizada nos termos do n.º 4 do artigo 12.º

b) Todavia, em derrogação da alínea b) do n.º 2 do artigo 12.º, um navio pode igualmente ser incluído nessas listas:

i) com base numa comunicação conjunta da autoridade competente do país terceiro do pavilhão do navio e da autoridade competente de outro país terceiro, na qual a primeira autoridade tenha delegado a responsabilidade pela inspecção do navio em causa, desde que:

— esse país terceiro figure na lista de países terceiros, elaborada nos termos do artigo 11.º, a partir dos quais são permitidas importações de produtos da pesca,

— todos os produtos da pesca do navio em questão que se destinem ao mercado da Comunidade sejam desembarcados directamente nesse país terceiro,

— a autoridade competente desse país terceiro tenha inspeccionado o navio e declare que este cumpre os requisitos comunitários,

e

— a autoridade competente desse país terceiro declare que vai inspeccionar regularmente o navio para garantir que este continua a cumprir os requisitos comunitários;

ou

ii) com base numa comunicação conjunta da autoridade competente do país terceiro do pavilhão do navio e da autoridade competente de um Estado-Membro, na qual a primeira autoridade tenha delegado a responsabilidade pela inspecção do navio em causa, desde que:

— todos os produtos da pesca do navio em questão que se destinem ao mercado da Comunidade sejam desembarcados directamente nesse Estado-Membro,

— a autoridade competente desse Estado-Membro tenha inspeccionado o navio e declare que este satisfaz os requisitos comunitários,

e

— a autoridade competente desse Estado-Membro declare que vai inspeccionar regularmente o navio para garantir que este continua a cumprir os requisitos comunitários.

c) A Comissão deve tomar as disposições necessárias para que as versões actualizadas de todas as listas elaboradas ou actualizadas nos termos do presente artigo sejam facultadas ao público.

3. Quando os produtos da pesca forem importados directamente a partir de um navio de pesca ou de um navio congelador, a documentação prevista no artigo 14.º pode ser substituída por um documento assinado pelo comandante do navio.

4. As regras de execução do presente artigo podem ser estabelecidas nos termos do n.º 2 do artigo 19.º

▼B

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 16.º

Medidas de execução e medidas transitórias

Podem ser estabelecidas medidas de execução e disposições transitórias nos termos do n.º 2 do artigo 19.º

Artigo 17.º

Alteração e adaptação dos anexos

1. Os anexos I, II, III, IV, V e VI podem ser alterados ou complementados nos termos do n.º 2 do artigo 19.º, para ter em conta o progresso científico e técnico.

2. Podem ser concedidas derrogações às disposições dos anexos I, II, III, IV, V e VI nos termos do n.º 2 do artigo 19.º, desde que não afectem a realização dos objectivos do presente regulamento.

3. Desde que não comprometam a realização dos objectivos do presente regulamento, os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais para adaptar os requisitos previstos no anexo I, nos termos dos n.ºs 4 a 7.

4. As medidas nacionais a que se refere o n.º 3 devem:

a) Ter por objectivo:

   i) permitir que continuem a ser utilizados métodos tradicionais em qualquer das fases da produção, transformação ou distribuição de géneros alimentícios,

   ii) dar resposta às necessidades das empresas do sector alimentar que têm uma baixa produção ou que estão situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais,

   ou

   iii) permitir a realização de projectos-piloto para ensaiar novas abordagens em relação aos controlos de higiene da carne.

b) Incidir nomeadamente sobre os seguintes elementos do anexo I:

   i) informações relativas à cadeia alimentar,

   ii) a presença da autoridade competente nos estabelecimentos.

5. Qualquer Estado-Membro que pretenda adoptar medidas nacionais, tal como referido no n.º 4, deve notificar do facto a Comissão e os restantes Estados-Membros. De cada notificação deve constar:

a) Uma descrição pormenorizada dos requisitos que o Estado-Membro considere que devem ser adaptados e a natureza da adaptação pretendida;

b) Uma descrição dos estabelecimentos em causa;

c) A explicação das razões da adaptação, incluindo, se pertinente, um resumo da análise de riscos efectuada e quaisquer medidas a tomar para garantir que a adaptação não comprometa os objectivos do presente regulamento;

   e

d) Qualquer outra informação pertinente.

6. Os outros Estados-Membros dispõem de um prazo de três meses a contar da data de recepção da notificação referida no n.º 5 para enviar comentários escritos à Comissão. A Comissão pode consultar os Estados-Membros no âmbito do Comité previsto no n.º 1 do artigo 19.º, devendo fazê-lo sempre que receba comentários escritos de um ou vários Estados-Membros. A Comissão pode decidir, nos termos do n.º 2 do artigo 19.º, se as medidas previstas podem ser postas em prática, se necessário após as devidas alterações. Quando adequado, a

▼B

Comissão pode propor medidas gerais de acordo com os n.os 1 ou 2 do presente artigo.

7. Um Estado-Membro só pode adoptar medidas nacionais de adaptação dos requisitos do anexo I:

a) Em cumprimento de uma decisão adoptada nos termos do n.º 6;

b) Se, um mês após o termo do prazo previsto no n.º 6, a Comissão não tiver informado os Estados-Membros de que recebeu quaisquer comentários escritos ou de que tenciona propor a adopção de uma decisão nos termos do n.º 6.

8. Sempre que um Estado-Membro adopte medidas nacionais de execução de um projecto-piloto para ensaiar novas abordagens em relação aos controlos de higiene da carne, nos termos dos n.os 3 a 7, deve comunicar à Comissão os resultados logo que estes estejam disponíveis. A Comissão considerará então a possibilidade de propor medidas gerais nos termos do n.º 1.

Artigo 18.º

Decisões específicas

Sem prejuízo da generalidade do artigo 16.º e do n.º 1 do artigo 17.º, podem ser estabelecidas medidas de execução ou aprovadas alterações aos anexos I, II, III, IV, V ou VI, nos termos do n.º 2 do artigo 19.º, para especificar:

1. Os testes de avaliação do desempenho dos operadores das empresas do sector alimentar e do seu pessoal;

2. O método de comunicação dos resultados das inspecções;

3. Os critérios para determinar, com base numa análise de risco, quando é desnecessária a presença do veterinário oficial nos matadouros ou estabelecimentos de tratamento de caça durante as inspecções *ante* e *post mortem*;

4. As regras relativas ao conteúdo dos testes para os veterinários oficiais e os auxiliares oficiais;

5. Os critérios microbiológicos para o controlo de processos relativamente à higiene nos estabelecimentos;

6. Os processos alternativos, testes serológicos ou outros testes laboratoriais que dêem garantias pelo menos equivalentes às dos processos específicos de inspecção *post mortem* descritos na secção IV do anexo I e possam, portanto, substituí-los, se a autoridade competente assim o decidir;

7. As circunstâncias em que não são necessários alguns dos procedimentos específicos de inspecção *post mortem* descritos na secção IV do anexo I, consoante a exploração, a região ou o país de origem, e com base nos princípios da análise dos riscos;

8. As regras para os testes laboratoriais;

9. O tratamento a frio a aplicar à carne no que se refere à cisticercose e à triquinose;

10. As condições em que as explorações e as regiões podem ser certificadas como estando oficialmente indemnes de *cysticercus* ou de *trichinae*;

11. Os métodos a aplicar na análise das condições referidas no capítulo IX da secção IV do anexo I;

12. No que se refere aos suínos de engorda, os critérios para as condições de habitação controladas e os sistemas de produção integrados;

▼B

13. Os critérios de classificação de zonas de produção e de afinação de moluscos bivalves vivos em cooperação com o laboratório comunitário de referência competente, incluindo:

    a) Os valores-limite e os métodos de análise para biotoxinas marinhas;

    b) As técnicas para a pesquisa de vírus e normas virológicas,

    e

    c) Os planos de amostragem e os métodos e tolerâncias analíticas a aplicar para verificação da observância dos critérios;

14. Os critérios organolépticos para a avaliação da frescura dos produtos da pesca;

15. Os limites analíticos, métodos de análise e planos de amostragem para os controlos oficiais dos produtos da pesca previstos no anexo III, nomeadamente no que se refere aos parasitas e contaminantes ambientais;

16. O método seguido pela Comissão para facultar ao público, nos termos dos artigos 11.º, 12.º, 13.º e 15.º, as listas de países terceiros e de estabelecimentos dos países terceiros.

▼M1

▼B

Artigo 19.º

Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, instituído pelo artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002.

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/486/CE é de três meses.

3. O comité aprovará o seu regulamento interno.

Artigo 20.º

Consulta à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos

A Comissão consulta, sempre que necessário, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos sobre qualquer questão que se enquadre no âmbito do presente regulamento, especialmente:

1. Antes de propor uma alteração dos requisitos específicos relativos aos processos de inspecção *post mortem* previstos na secção IV do anexo I;

2. Antes de propor uma alteração das regras do capítulo IX da secção IV do anexo I, para a carne de animais cuja inspecção *post mortem* tenha revelado lesões que indiquem infecção com brucelose ou tuberculose;

   e

3. Antes de propor medidas de execução relativas aos pontos 5 a 15 do artigo 18.º

Artigo 21.º

Relatório ao Parlamento Europeu e ao Conselho

1. A Comissão deve apresentar ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório sobre a experiência adquirida com a aplicação do presente regulamento até 20 de Maio de 2009.

▼B

2. Se adequado, a Comissão pode fazer acompanhar o relatório de propostas adequadas.

Artigo 22.º

Entrada em vigor

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

O presente regulamento é aplicável 18 dezoito meses a contar da data de entrada em vigor dos seguintes actos:

a) Regulamento (CE) n.º 852/2004;

b) Regulamento (CE) n.º 853/2004;

e

c) Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano ([1]).

No entanto, o presente regulamento não é aplicável antes de 1 de Janeiro de 2006.

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

([1]) JO L 157 de 30.4.2004, p. 33.

▼B

ANEXO I

CARNE FRESCA

SECÇÃO I: TAREFAS DO VETERINÁRIO OFICIAL

CAPÍTULO I: TAREFAS DE AUDITORIA

1. Para além dos requisitos gerais do n.º 4 do artigo 4.º relativos às auditorias em matéria de boas práticas de higiene, o veterinário oficial deve verificar a observância permanente dos procedimentos estabelecidos pelos operadores das empresas do sector alimentar em matéria de recolha, transporte, armazenagem, manuseamento, transformação e utilização ou eliminação de subprodutos de origem animal, incluindo matérias de risco especificadas pelas quais os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis.

2. Para além dos requisitos gerais do n.º 5 do artigo 4.º em matéria de procedimentos baseados no sistema HACCP, o veterinário oficial deve verificar se os procedimentos dos operadores garantem, na medida do possível, que a carne:

   a) Não contém anomalias nem alterações fisiopatológicas;

   b) Não apresenta contaminação fecal ou outra;

   e

   c) Não contém matérias de risco especificadas, a não ser as previstas na legislação comunitária, e foi produzida em conformidade com a legislação comunitária em matéria de EET;

CAPÍTULO II: TAREFAS DE INSPECÇÃO

Ao efectuar as suas tarefas de inspecção de acordo com o presente capítulo, o veterinário oficial deve ter em conta os resultados das auditorias realizadas de acordo com o artigo 4.º e o capítulo I do presente anexo. Quando adequado, o veterinário oficial deve orientar as inspecções em conformidade.

A. **Informações relativas à cadeia alimentar**

1. O veterinário oficial deve verificar e analisar as informações pertinentes constantes dos registos da exploração de proveniência dos animais destinados ao abate e ter em conta os resultados documentados dessas verificações e análises ao efectuar as inspecções *ante* e *post mortem*.

2. Ao efectuar as suas tarefas de inspecção, o veterinário oficial deverá ter em conta os certificados oficiais que acompanham os animais, e bem assim quaisquer declarações feitas pelos veterinários que procederam aos controlos a nível da produção primária, incluindo os veterinários oficiais e os veterinários aprovados.

3. Sempre que os operadores das empresas do sector alimentar que participam na cadeia alimentar tomem medidas adicionais no sentido de garantir a segurança dos alimentos, através da aplicação de sistemas integrados, de sistemas de controlo privados, de certificação por terceiras partes independentes ou por outros meios, e sempre que estas medidas sejam documentadas e os animais abrangidos por esses sistemas sejam claramente identificáveis, o veterinário oficial poderá ter esse facto em consideração ao efectuar as tarefas de inspecção e ao analisar os procedimentos baseados no sistema HACCP.

B. **Inspecção *ante mortem***

1. Sob reserva do disposto nos pontos 4 e 5:

   a) O veterinário oficial deve proceder a uma inspecção *ante mortem* de todos os animais antes do abate;

   b) A inspecção *ante mortem* deve ser efectuada nas 24 horas seguintes à chegada dos animais ao matadouro e menos de 24 horas antes do abate.

   O veterinário oficial pode ainda exigir uma inspecção em qualquer outro momento.

2. A inspecção *ante mortem* deve determinar nomeadamente se, no que se refere ao animal inspeccionado, existem sinais:

   a) De que o seu bem-estar tenha sido comprometido;

▼B

ou

b) De qualquer outro factor que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal, com especial atenção para a detecção de doenças zoonóticas, doenças constantes da lista A ou, se for caso disso, da lista B da Organização Internacional das Epizootias (OIE).

3. Além da inspecção *ante mortem* de rotina, o veterinário oficial deve proceder a um exame clínico de todos os animais que o operador da empresa do sector alimentar ou o auxiliar oficial possam ter apartado.

4. Em caso de abate de emergência fora do matadouro e no caso da caça selvagem abatida em caçadas, o veterinário oficial do matadouro ou do estabelecimento de tratamento de caça deve examinar a declaração que acompanha a carcaça do animal, emitida pelo veterinário ou pela pessoa formada nos termos do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

5. Sempre que previsto no capítulo II da secção III ou na secção IV, a inspecção *ante mortem* pode ser efectuada na exploração de proveniência. Nesses casos, o veterinário oficial do matadouro só precisa de proceder a essa inspecção quando e na medida em que tal estiver especificado.

C. **Bem-estar dos animais**

O veterinário oficial deve verificar a conformidade com a regulamentação comunitária e nacional em matéria de bem-estar dos animais, como sejam as regras relativas à protecção dos animais no abate e durante o transporte.

D. **Inspecção *post mortem***

1. As carcaças e as miudezas que as acompanham devem ser submetidas a uma inspecção *post mortem* imediatamente após o abate. Todas as superfícies externas devem ser examinadas. Para esse fim, podem ser necessárias instalações técnicas especiais ou uma manipulação mínima da carcaça e das miudezas. Deve ser prestada especial atenção à detecção de doenças zoonóticas, doenças constantes da lista A e, se for caso disso, da lista B da OIE. A velocidade da cadeia de abate e a quantidade de pessoal de inspecção presente devem ser de molde a permitir uma inspecção correcta.

2. Devem ser efectuados exames suplementares, tais como a palpação e a incisão de partes da carcaça e das miudezas e testes laboratoriais, sempre que tal seja considerado necessário para:

   a) Chegar a um diagnóstico definitivo;

      ou

   b) Detectar:

      i) uma doença do foro animal,

      ii) resíduos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária,

      iii) a não conformidade com os critérios microbiológicos,

         ou

      iv) outros factores que possam implicar que a carne seja declarada imprópria para consumo humano ou que sejam impostas restrições à sua utilização,

   em especial, no caso de animais abatidos com carácter de urgência.

3. O veterinário oficial deve exigir que as carcaças de solípedes domésticos, de bovinos com mais de seis meses de idade e de suínos domésticos com mais de quatro semanas sejam submetidas à inspecção *post mortem* seccionadas longitudinalmente ao longo da coluna vertebral, formando meias carcaças. Se a inspecção o exigir, o veterinário oficial pode também exigir que qualquer cabeça ou carcaça seja seccionada longitudinalmente. Contudo, para ter em conta hábitos alimentares especiais, progressos tecnológicos ou situações sanitárias específicas, a autoridade competente pode autorizar a entrega para inspecção de carcaças de solípedes domésticos, de bovinos com mais de seis meses de idade e de suínos domésticos com mais de quatro semanas não seccionadas a meio.

4. Durante a inspecção devem ser tomadas precauções para assegurar que a contaminação da carne por acções como a palpação, o corte ou a incisão seja reduzida ao mínimo.

▼B

5. No caso de abate de urgência, a carcaça será submetida, o mais rapidamente possível, a uma inspecção da carne, nos termos dos pontos 1 a 4, antes de ser declarada própria para consumo humano.

E. **Matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais**

Em conformidade com a regulamentação comunitária relativa a matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais, o veterinário oficial deve verificar a remoção, a separação e, sempre que adequado, a marcação desses produtos. O veterinário oficial deve assegurar que o operador da empresa do sector alimentar tome todas as medidas necessárias para evitar a contaminação da carne com matérias de risco especificadas durante o abate (incluindo o atordoamento) e a remoção dessas matérias.

F. **Testes laboratoriais**

1. O veterinário oficial deve assegurar que sejam recolhidas amostras e que estas sejam devidamente identificadas, tratadas e enviadas para o laboratório adequado no âmbito:

   a) Da vigilância e controlo de zoonoses e agentes zoonóticos;

   b) Dos testes laboratoriais específicos para o diagnóstico de EET nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]);

   c) Da detecção de substâncias ou produtos não autorizados e do controlo de substâncias regulamentadas, nomeadamente no âmbito dos planos nacionais de pesquisa de resíduos referidos na Directiva 96/23/CE ([2]);

   e

   d) Da detecção de doenças constantes da lista A e, se for caso disso, da lista B da OIE.

2. O veterinário oficial deve também garantir que sejam efectuados quaisquer outros testes laboratoriais necessários.

CAPÍTULO III: MARCAÇÃO DE SALUBRIDADE

1. O veterinário oficial deve fiscalizar a marcação de salubridade e as marcas utilizadas.

2. O veterinário oficial deve assegurar, em especial, que:

   a) A marca de salubridade só seja aplicada em animais (ungulados domésticos, mamíferos de caça de criação, com excepção dos lagomorfos, e caça grossa selvagem) que tenham sido submetidos a inspecções *ante* e *post mortem* em conformidade com o presente regulamento e se não houver motivos para que a carne seja declarada imprópria para consumo humano. No entanto, a marca de salubridade pode ser aplicada antes de estarem disponíveis os resultados da inspecção para detecção de triquinose, se o veterinário oficial tiver garantias de que a carne do animal em questão só será colocada no mercado se os resultados forem satisfatórios;

   e

   b) A marcação de salubridade seja aposta na superfície exterior da carcaça a tinta ou a fogo por forma a que, se as carcaças forem desmanchadas em meias carcaças ou em quartos, ou se as meias carcaças forem desmanchadas em três peças, cada peça ostente uma marca de salubridade.

3. A marca de salubridade deve ser de forma oval, com pelo menos 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura, e conter as informações abaixo indicadas em caracteres claramente legíveis:

   a) A marca deve indicar o nome do país onde está situado o estabelecimento, que pode ser escrito por extenso em maiúsculas ou indicado através de um código de duas letras de acordo com a norma ISO pertinente;

   No caso dos Estados-Membros, porém, os códigos são ►**M2** BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK; ◄

   b) A marca deve indicar o número de aprovação do matadouro;

([1]) JO L 147 de 31.5.2001, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2245/2003 da Comissão (JO L 333 de 20.12.2003, p. 28).
([2]) JO L 125 de 23.5.1996, p. 10. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

▼B

e

▼M2

c) Quando aplicada num matadouro situado na Comunidade, a marca deve incluir a abreviatura CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.

▼B

4. As letras devem ter pelo menos 0,8 cm de altura e os algarismos pelo menos 1 cm de altura. As dimensões e os caracteres que compõem a marca podem ser reduzidos na marcação de salubridade de borregos, cabritos e leitões.

5. Os corantes utilizados na marcação de salubridade devem ser autorizados de acordo com as normas comunitárias em matéria de utilização de corantes em géneros alimentícios.

6. A marca de salubridade pode também incluir a indicação do veterinário oficial que efectuou a inspecção sanitária da carne. ►M3 ——————— ◄

7. A carne de animais abatidos com carácter de emergência fora do matadouro deve ostentar uma marca de salubridade especial, que não pode ser confundida com a marca de salubridade prevista no presente capítulo nem com a marca de identificação prevista na secção I do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

8. A carne de caça selvagem não esfolada não pode ostentar a marca de salubridade a não ser que, após a esfola num estabelecimento de manuseamento de caça, tenha sido submetida a uma inspecção *post mortem* e tenha sido declarada própria para consumo humano.

9. O presente capítulo é aplicável sem prejuízo das regras sanitárias relativas à marcação de salubridade.

SECÇÃO II: MEDIDAS SUBSEQUENTES AOS CONTROLOS

CAPÍTULO I: COMUNICAÇÃO DOS RESULTADOS DAS INSPECÇÕES

1. O veterinário oficial deve registar e avaliar os resultados das suas actividades de inspecção.

2. a) Caso as inspecções revelem a presença de uma doença ou de um factor que possa afectar a saúde pública ou animal, ou comprometer o bem-estar dos animais, o veterinário oficial deve informar o operador da empresa do sector alimentar.

   b) Quando o problema identificado tiver surgido durante a produção primária, o veterinário oficial deve informar o veterinário ligado à exploração de proveniência, o operador da empresa do sector alimentar responsável pela exploração em causa (desde que essa informação não prejudique qualquer acção judicial subsequente) e, se adequado, a autoridade competente responsável pela supervisão da exploração de proveniência dos animais ou do couto de caça.

   c) Se os animais em questão tiverem sido criados noutro Estado-Membro ou num país terceiro, o veterinário oficial deve informar a autoridade competente do Estado-Membro onde está situado o estabelecimento. A autoridade competente deve tomar as medidas adequadas de acordo com a legislação comunitária aplicável.

3. Os resultados das inspecções e dos testes devem ser incluídos nas bases de dados adequadas.

4. Sempre que, ao realizar inspecções *ante* e *post mortem* ou qualquer outra actividade de inspecção, o veterinário oficial suspeite da presença de um agente infeccioso constante da lista A do OIE, ou, se for caso disso, da lista B do OIE, deve notificar imediatamente a autoridade competente, devendo ambos tomar todas as medidas e precauções necessárias para impedir a eventual propagação do agente infeccioso de acordo com a legislação comunitária aplicável.

CAPÍTULO II: DECISÕES RELATIVAS ÀS INFORMAÇÕES SOBRE A CADEIA ALIMENTAR

1. O veterinário oficial deve certificar-se de que os animais não são abatidos se o operador do matadouro não tiver recebido e verificado as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes.

2. Todavia, o veterinário oficial pode autorizar que os animais sejam abatidos no matadouro, mesmo que as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes não estejam disponíveis. Nesse caso, todas as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes terão de ser fornecidas antes de a carcaça ser aprovada

▼B

para consumo humano. Na pendência de uma decisão final, essas carcaças e as respectivas miudezas devem ser armazenadas em separado das outras carnes.

3. Não obstante o disposto no ponto 2, sempre que as informações sobre a cadeia alimentar não estejam disponíveis nas 24 horas a contar da chegada do animal ao matadouro, toda a carne desse animal deve ser declarada imprópria para consumo humano. Se o animal ainda não tiver sido abatido, deve ser abatido em separado dos outros animais.

4. Sempre que os registos, documentação ou outras informações que acompanham os animais revelem que:

   a) Os animais provêm de uma exploração ou de uma área sujeita a uma interdição de deslocação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública;

   b) As regras para o uso de medicamentos veterinários não foram cumpridas;

      ou

   c) Se encontra presente qualquer outro factor que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal,

   esses animais não podem ser aceites para abate a não ser de acordo com os procedimentos previstos na legislação comunitária para eliminar os riscos para a saúde humana ou animal.

   Se esses animais já se encontrarem no matadouro, serão abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano, tomando-se precauções para salvaguardar a saúde animal e pública, se for caso disso. Sempre que o veterinário oficial o considere necessário, devem ser efectuados controlos oficiais na exploração de proveniência.

5. A autoridade competente deve tomar medidas adequadas sempre que verifique que os registos, documentação ou outras informações que acompanham os animais não correspondem à verdadeira situação na exploração de proveniência, ou à verdadeira situação dos animais, ou que tais dados se destinam a induzir deliberadamente em erro o veterinário oficial. A autoridade competente deve tomar medidas contra o operador da empresa do sector alimentar responsável pela exploração de proveniência dos animais, ou contra qualquer outra pessoa envolvida. Essas medidas podem consistir, nomeadamente, em controlos suplementares. As despesas decorrentes desses controlos suplementares deverão ser suportadas pelo operador da empresa do sector alimentar responsável pela exploração de proveniência, ou por qualquer outra pessoa envolvida.

CAPÍTULO III: DECISÕES RELATIVAS AOS ANIMAIS VIVOS

1. O veterinário oficial deve verificar o cumprimento por parte do operador da empresa do sector alimentar da obrigação que lhe incumbe por força do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de assegurar que todos os animais aceites para abate destinados ao consumo humano sejam devidamente identificados. O veterinário oficial deve assegurar que os animais que não possam ser devidamente identificados sejam abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano. Sempre que o veterinário oficial o considere necessário, devem ser efectuados controlos oficiais na exploração de proveniência.

2. Sempre que haja considerações imperiosas em termos de bem-estar dos animais, os cavalos poderão ser abatidos no matadouro, mesmo que a informação legalmente exigida sobre a sua identidade não tenha sido fornecida. Não obstante, essa informação terá de ser fornecida antes de a carcaça poder ser declarada própria para consumo humano. Estes requisitos são igualmente aplicáveis no caso do abate de emergência de cavalos fora do matadouro.

3. O veterinário oficial deve verificar o cumprimento por parte do operador da empresa do sector alimentar da obrigação que lhe incumbe por força do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de assegurar que os animais que apresentem o couro, a pele ou o velo em condições tais que exista um risco inaceitável de contaminação da carne durante o abate não sejam abatidos para consumo humano, a não ser que se proceda previamente à sua limpeza.

4. Os animais que sofram de doenças ou afecções que possam ser transmitidas a outros animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne e, em termos gerais, os animais que apresentem sinais clínicos de uma doença sistémica ou de emaciação não devem ser abatidos para consumo humano. Esses animais devem ser abatidos separadamente, em condições tais que não possam contaminar outros animais ou carcaças, e devem ser declarados impróprios para consumo humano.

▼B

5. O abate dos animais que se suspeite sofrerem de uma doença ou afecção que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal deverá ser adiado. Esses animais devem ser submetidos a um exame *ante mortem* pormenorizado que permita efectuar um diagnóstico. Além disso, o veterinário oficial pode decidir que sejam colhidas amostras e efectuados exames laboratoriais para complementar a inspecção *post mortem*. Os animais devem, se necessário, ser abatidos em separado, ou no final do processo normal de abate, tomando-se todas as precauções necessárias para evitar a contaminação de outras carnes.

6. Os animais que possam comportar resíduos de medicamentos veterinários em teores superiores aos estabelecidos nos termos da legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas, devem ser tratados em conformidade com a Directiva 96/23/CE.

7. O veterinário oficial deve impor as condições em que os animais devem ser tratados no âmbito de um regime específico de erradicação ou controlo de uma doença específica, como a brucelose ou a tuberculose, ou agentes zoonóticos, como as salmonelas, sob a sua supervisão directa. A autoridade competente deve determinar as condições em que esses animais podem ser abatidos. Essas condições devem ter como objectivo minimizar a possibilidade de contaminação de outros animais ou da carne de outros animais.

8. Os animais que são apresentados para abate num matadouro devem, como regra geral, ser abatidos nesse matadouro. No entanto, em circunstâncias excepcionais, tais como avaria grave das mesmas instalações, o veterinário oficial pode autorizar a sua transferência directa para outro matadouro.

CAPÍTULO IV: DECISÕES RELATIVAS AO BEM-ESTAR DOS ANIMAIS

1. Sempre que a regulamentação relativa ao bem-estar dos animais no abate ou occisão não seja respeitada, o veterinário oficial deve assegurar que o operador da empresa do sector alimentar tome imediatamente as medidas correctoras necessárias e previna novas ocorrências.

2. O veterinário oficial deve encarar as medidas de execução de forma proporcionada e progressiva, podendo estas ir desde a emissão de instruções até ao abrandamento e suspensão da produção, em função da natureza e gravidade do problema.

3. Quando adequado, o veterinário oficial deve informar as outras autoridades competentes dos problemas encontrados em matéria de bem-estar dos animais.

4. Sempre que o veterinário oficial verifique de que a regulamentação relativa à protecção dos animais durante o transporte não está a ser respeitada, deve tomar as medidas necessárias de acordo com a legislação comunitária pertinente.

5. Sempre que:

   a) Um auxiliar oficial efectue controlos sobre o bem-estar dos animais nos termos das secções III ou IV;

      e

   b) Esses controlos revelem incumprimento das normas de protecção dos animais,

   o auxiliar oficial deve informar imediatamente o veterinário oficial e, em casos urgentes, deve tomar as medidas necessárias referidas nos pontos 1 a 4 enquanto aguarda a chegada do veterinário oficial.

CAPÍTULO V: DECISÕES RELATIVAS À CARNE

1. A carne deve ser declarada imprópria para consumo se:

   a) For proveniente de animais que não tenham sido submetidos a inspecção *ante mortem*, com excepção da caça selvagem proveniente de caçadas;

   b) For proveniente de animais cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspecção *post mortem*, salvo disposto em contrário no presente regulamento ou no Regulamento (CE) n.º 853/2004;

   c) For proveniente de animais mortos antes do abate, nados-mortos, mortos *in utero*, ou abatidos com menos de sete dias de idade;

   d) Resultar de aparas de feridas de sangria;

   e) For proveniente de animais que sofram de uma doença constante da lista A ou, se for caso disso, da lista B da OIE, salvo disposto em contrário na secção IV;

▼B

f) For proveniente de animais afectados por uma doença generalizada, como septicemia, piemia, toxemia ou viremia;

g) Não estiver em conformidade com os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação comunitária para determinar se os géneros alimentícios podem ser colocados no mercado;

h) Revelar infestação parasitária, salvo disposto em contrário na secção IV;

i) Contiver resíduos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária. A ultrapassagem dos teores autorizados deverá conduzir a análises adicionais sempre que apropriado;

j) Sem prejuízo de legislação comunitária mais específica, for proveniente de animais ou carcaças que contenham resíduos de substâncias proibidas ou de animais que tenham sido tratados com substâncias proibidas;

k) Consistir em fígados e rins de animais com mais de dois anos de idade provenientes de regiões quando a execução dos planos nos termos do artigo 5.º da Directiva 96/23/CE tenha revelado a presença generalizada de metais pesados no ambiente;

l) Tiver sido ilegalmente tratada com substâncias descontaminantes;

m) Tiver sido ilegalmente tratada com radiações ionizantes ou com raios UV;

n) Contiver corpos estranhos (excepto, no caso da caça selvagem, o material utilizado para caçar o animal);

o) Exceder os teores máximos permitidos em matéria de radioactividade, nos termos da legislação comunitária;

p) Revelar alterações fisiopatológicas, anomalias de consistência, sangria insuficiente (excepto no caso da caça selvagem) ou anomalias organolépticas, nomeadamente um pronunciado odor sexual;

q) For proveniente de animais emaciados;

r) Contiver matérias de risco especificadas, a não ser quando previstas na legislação comunitária;

s) Apresentar conspurcação ou contaminação de natureza fecal ou outra;

t) Consistir em sangue que possa constituir um perigo para a saúde pública ou animal devido ao estatuto sanitário do animal de que provém, ou a contaminação durante o processo de abate;

u) Na opinião do veterinário oficial, após análise de todas as informações relevantes, puder constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou for, por quaisquer outras razões, imprópria para consumo humano.

2. O veterinário oficial pode impor requisitos relativos à utilização de carne proveniente de animais abatidos com carácter de urgência fora do matadouro.

SECÇÃO III: RESPONSABILIDADES E FREQUÊNCIA DOS CONTROLOS

CAPÍTULO I: AUXILIARES OFICIAIS

Os auxiliares oficiais podem coadjuvar o veterinário oficial em todas as tarefas, sob reserva das restrições seguintes e de quaisquer regras específicas estabelecidas na secção IV:

1. Relativamente às tarefas de auditoria, os auxiliares oficiais poderão apenas coligir informações sobre as boas práticas de higiene e os procedimentos baseados no sistema HACCP;

2. Relativamente à inspecção *ante mortem* e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, os auxiliares oficiais poderão apenas efectuar um controlo inicial dos animais e colaborar nas tarefas meramente práticas;

   e

3. Relativamente à inspecção *post mortem*, o veterinário oficial deve verificar regularmente o trabalho dos auxiliares oficiais e, no caso de animais abatidos com carácter de urgência fora do matadouro, deve efectuar pessoalmente a inspecção.

CAPÍTULO II: FREQUÊNCIA DOS CONTROLOS

1. A autoridade competente deve garantir que esteja presente pelo menos um veterinário oficial

   a) Nos matadouros, durante toda a inspecção *ante* e *post mortem*;

▼B

e

b) Nos estabelecimentos de manuseamento de caça, durante a inspecção *post mortem*.

2. Todavia, a autoridade competente pode adaptar esta abordagem em certos matadouros e estabelecimentos de tratamento de caça identificados com base numa análise de risco e de acordo com critérios que sejam eventualmente estabelecidos nos termos do n.º 3 do artigo 18.º Nesses casos:

a) O veterinário oficial não terá de estar presente no momento da inspecção *post mortem* no matadouro se:

i) um veterinário oficial ou um veterinário aprovado tiver realizado a inspecção *ante mortem* na exploração de proveniência, tiver verificado as informações sobre a cadeia alimentar e comunicado os resultados dessa verificação ao auxiliar oficial do matadouro;

ii) o auxiliar oficial do matadouro tiver garantias de que as informações sobre a cadeia alimentar não apontam para qualquer eventual problema para a segurança alimentar e de que o animal se encontra num estado geral de saúde e de bem-estar satisfatório;

e

iii) o veterinário oficial se certificar regularmente de que o auxiliar oficial efectua correctamente essas verificações;

b) O veterinário oficial não terá de estar presente a todo o momento durante a inspecção *post mortem* se:

i) um auxiliar oficial efectuar essa inspecção e puser de lado a carne que apresente anomalias, bem como toda a restante carne do mesmo animal,

ii) o veterinário oficial inspeccionar subsequentemente toda essa carne,

e

iii) o auxiliar oficial documentar os seus procedimentos e resultados de maneira a que o veterinário oficial entenda estarem a ser cumpridos os requisitos necessários.

Todavia, no caso de aves de capoeira e lagomorfos, o auxiliar oficial pode eliminar carne que apresente anomalias e, sob reserva do disposto na secção IV, o veterinário oficial não precisa de inspeccionar sistematicamente toda essa carne.

3. A flexibilidade prevista no ponto 2 não se aplica:

a) No caso de animais submetidos a um abate de emergência;

b) No caso de animais suspeitos de sofrerem de uma doença ou afecção que possa ter consequências negativas para a saúde humana;

c) No caso de bovinos provenientes de efectivos que não tenham sido declarados oficialmente indemnes de tuberculose;

d) No caso de bovinos, ovinos e caprinos provenientes de efectivos que não tenham sido declarados oficialmente indemnes de brucelose;

e) No caso de se registar um foco de uma doença enumerada na lista A do OIE ou, se for caso disso, na lista B da OIE. Esta disposição diz respeito aos animais sensíveis à doença em questão provenientes de uma região específica, nos termos do artigo 2.º da Directiva 64/432/CEE do Conselho ([1]);

f) Sempre que sejam necessários controlos mais estritos para ter em conta doenças emergentes ou doenças específicas constantes da lista B da OIE.

4. Nas instalações de desmancha, a autoridade competente deve garantir que esteja presente um veterinário oficial ou um veterinário auxiliar quando a carne está a ser trabalhada, com a frequência adequada à consecução dos objectivos do presente regulamento.

([1]) JO 121 de 29.7.1964, p. 1977. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 21/2004 (JO L 5 de 9.1.2004, p. 8).

▼B

CAPÍTULO III: PARTICIPAÇÃO DO PESSOAL DO MATADOURO

A. TAREFAS ESPECÍFICAS RELATIVAS À PRODUÇÃO DE CARNES DE AVES DE CAPOEIRA E DE LAGOMORFOS

Os Estados-Membros podem autorizar o pessoal do matadouro a exercer as actividades dos auxiliares oficiais qualificados no controlo da produção de carne de aves de capoeira e de lagomorfos, nas seguintes condições:

a) Sempre que o estabelecimento tenha mantido boas práticas de higiene, em conformidade com o n.º 4 do artigo 4.º e os procedimentos baseados no HACCP, durante, pelo menos, 12 meses, a autoridade competente pode autorizar o respectivo pessoal a realizar tarefas de auxiliar oficial qualificado sob a supervisão, instrução e responsabilidade do veterinário oficial, após ter recebido formação equiparada à dos assistentes oficiais e ter sido aprovado no mesmo exame, e a participar no grupo de inspecção independente da autoridade responsável na empresa. O veterinário oficial estará, nesse caso, presente durante a inspecção *ante mortem* e *post mortem*, supervisionará estas actividades e procederá a testes de desempenho regulares, a fim de avaliar se o desempenho do pessoal do matadouro corresponde aos critérios específicos estabelecidos pela autoridade competente, documentando os resultados dos mesmos testes de desempenho. Serão definidas normas circunstanciadas aplicáveis aos testes de desempenho nos termos do artigo 18.º Sempre que os padrões de higiene no estabelecimento se degradem devido à forma de trabalho do respectivo pessoal, ou quando este não realizar correctamente as tarefas, ou, em geral, quando desempenhar as suas tarefas de forma considerada insatisfatória pelas autoridades competentes, o mesmo pessoal será substituído por auxiliares oficiais qualificados.

Além disso, as responsabilidades pela produção e a inspecção do estabelecimento devem estar separadas e qualquer exploração que pretenda utilizar inspectores próprios deve dispor de um certificado reconhecido a nível internacional.

b) A autoridade competente do Estado-Membro decidirá, em princípio e numa base casuística, se permite ou não a aplicação do sistema acima descrito. Se o Estado-Membro determinar, em princípio, a aplicação desse sistema, deve informar a Comissão da sua decisão e das respectivas condições. Num Estado-Membro em que seja aplicado o referido sistema, a respectiva utilização pelas empresas do sector alimentar é facultativa. As empresas do sector alimentar não serão forçadas, pela autoridade competente, a introduzir o sistema referido. Sempre que a autoridade competente não esteja certa de que a empresa do sector alimentar cumpre os requisitos necessários, o sistema não será aplicado no mesmo estabelecimento. Para proceder a esta avaliação, a autoridade competente efectuará um exame dos registos de produção e inspecção, dos tipos de actividades realizadas no estabelecimento, do seu cadastro, do nível de especialização, da atitude profissional e do sentido de responsabilidade relativamente à segurança alimentar manifestados pelo pessoal e de outras informações relevantes.

B. TAREFAS ESPECÍFICAS DE COLHEITA DE AMOSTRAS E REALIZAÇÃO DE TESTES

O pessoal do matadouro que tenha recebido formação específica, sob a supervisão do veterinário oficial, pode, sob a responsabilidade e a supervisão deste, efectuar tarefas específicas de colheita de amostras e realização de testes relativamente a animais de todas as espécies.

CAPÍTULO IV: QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

A. VETERINÁRIOS OFICIAIS

1. A autoridade competente só poderá nomear veterinários oficiais os veterinários que tenham realizado com êxito um teste que cumpra os requisitos do ponto 2.

2. A autoridade competente deverá tomar as disposições necessárias relativamente ao teste. O teste destina-se a verificar os conhecimentos necessários sobre as seguintes matérias, em função da experiência e das qualificações do veterinário:

a) Legislação nacional e comunitária sobre as medidas veterinárias relacionadas com a saúde pública, a segurança dos alimentos, a saúde e o bem-estar dos animais e as substâncias farmacêuticas;

▼B

b) Princípios da Política Agrícola Comum, medidas de mercado, restituições à exportação e detecção de fraudes (incluindo o contexto mundial: OMC, SPS, *Codex Alimentarius*, OIE);

c) Conhecimentos básicos em matéria de transformação dos géneros alimentícios e de tecnologia alimentar;

d) Princípios, conceitos e métodos das boas práticas de fabrico e de gestão da qualidade;

e) Gestão da qualidade antes da colheita (boas práticas de cultivo);

f) Promoção e utilização da higiene alimentar, segurança dos alimentos (boas práticas de higiene);

g) Princípios, conceitos e métodos da análise dos riscos;

h) Princípios, conceitos e métodos do sistema HACCP, utilização desse sistema durante toda a cadeia de produção alimentar;

i) Prevenção e controlo dos riscos de origem alimentar para a saúde humana;

j) Dinâmica das infecções e intoxicações na população;

k) Epidemiologia de diagnóstico;

l) Sistemas de monitorização e vigilância;

m) Auditoria e avaliação regulamentar dos sistemas de gestão da segurança dos alimentos;

n) Princípios e aplicações ao diagnóstico dos métodos de ensaio modernos;

o) Tecnologias da informação e da comunicação associadas às medidas veterinárias relacionadas com a saúde pública;

p) Tratamento de dados e aplicações de bioestatística;

q) Investigação de focos de doenças de origem alimentar nos seres humanos;

r) Aspectos relevantes relativos às EET;

s) Bem-estar dos animais a nível da produção, do transporte e do abate;

t) Questões ambientais relacionadas com a produção de alimentos (incluindo gestão de resíduos);

u) Princípio da precaução e interesses dos consumidores;

e

v) Princípios de formação do pessoal que trabalha na cadeia de produção.

Os candidatos podem adquirir os conhecimentos necessários enquanto parte da sua formação de base em medicina veterinária ou mediante formação recebida ou experiência profissional adquirida depois de formados. A autoridade competente pode prever testes diferentes a fim de atender aos antecedentes dos candidatos. No entanto, sempre que a autoridade competente se tenha certificado de que um candidato adquiriu todos os conhecimentos exigidos como parte de um diploma universitário ou através de actividades de formação contínua que tenham conduzido a uma habilitação de pós-graduação, pode prescindir da exigência de um teste.

3. O veterinário deve ter aptidão para a cooperação multidisciplinar.

4. Além disso, o veterinário oficial deverá receber formação prática durante um período de estágio de, pelo menos, 200 horas, antes de começar a trabalhar independentemente. Durante este período, o estagiário deverá trabalhar sob a supervisão dos veterinários oficiais existentes em matadouros, instalações de desmancha, postos de inspecção de carne fresca e explorações. A formação deve incidir, em particular, sobre a auditoria de sistemas de gestão da segurança dos alimentos.

5. O veterinário oficial deverá manter-se actualizado e tomar conhecimento dos novos desenvolvimentos através de actividades periódicas de formação contínua e da leitura de bibliografia especializada. Sempre que possível, o veterinário oficial deve seguir acções de formação todos os anos.

6. Os veterinários já nomeados veterinários oficiais deverão possuir os conhecimentos adequados acerca dos assuntos enumerados no ponto 2. Sempre que necessário, deverão adquirir estes conhecimentos através de

▼B

acções de formação contínua. A autoridade competente deve tomar as disposições apropriadas a este respeito.

7. Sem prejuízo dos pontos 1 a 6, os Estados-Membros podem estabelecer normas excepcionais aplicáveis aos veterinários oficiais que exerçam as suas funções a tempo parcial e sejam responsáveis pelos controlos efectuados nos pequenos estabelecimentos artesanais.

B. AUXILIARES OFICIAIS

1. A autoridade competente só poderá nomear auxiliares oficiais as pessoas que tenham recebido formação e realizado com êxito um teste em conformidade com os requisitos que se seguem.

2. A autoridade competente deverá tomar as disposições necessárias relativamente a tais testes. Só poderão apresentar-se a esses testes os candidatos que comprovem ter recebido:

   a) Pelo menos, 500 horas de formação teórica, e, pelo menos, 400 horas de formação prática sobre as áreas abrangidas no ponto 5;

   b) Ter recebido a formação suplementar necessária para que os auxiliares oficiais possam desempenhar as suas funções com competência.

3. A formação prática indicada na alínea a) do ponto 2 deve realizar-se em matadouros e instalações de desmancha, sob a supervisão de um veterinário oficial, e em explorações e outros estabelecimentos pertinentes.

4. A formação e os testes devem referir-se principalmente à carne vermelha ou à carne de aves de capoeira. Contudo, as pessoas que tenham recebido formação para uma das duas categorias e obtido um resultado positivo no teste necessitarão apenas de uma formação abreviada para poderem realizar o teste para a outra categoria. Sempre que oportuno, a formação e os testes deverão abranger a caça selvagem, a caça de criação e os lagomorfos.

5. A formação para os auxiliares oficiais deverá abranger as seguintes matérias, sendo os respectivos conhecimentos confirmados através de testes:

   a) No que respeita às explorações:

      i) parte teórica:

         — conhecimento geral da indústria agrícola – organização, métodos de produção, comércio internacional, etc.,

         — boas práticas de criação,

         — conhecimento básico das doenças, nomeadamente as zoonóticas – vírus, bactérias, parasitas, etc.,

         — monitorização das doenças, utilização de medicamentos e vacinas, pesquisa de resíduos,

         — inspecção hígio-sanitária

         — bem-estar dos animais na, exploração e durante o transporte,

         — requisitos ambientais – nos edifícios, nas explorações e em geral,

         — disposições legislativas, regulamentares e administrativas aplicáveis,

         — preocupações dos consumidores e controlo da qualidade.

      ii) parte prática:

         — visitas a diversos tipos de explorações que utilizem diferentes métodos de criação,

         — visitas a estabelecimentos de produção,

         — observação da carga e descarga dos animais,

         — demonstrações laboratoriais,

         — controlos veterinários,

         — documentação.

▼B

b) No que respeita aos matadouros e instalações de desmancha:

i) parte teórica:

— conhecimento geral da indústria da carne – organização, métodos de produção, comércio internacional, e tecnologia do abate e da desmancha,

— conhecimentos básicos de higiene e boas práticas de higiene, nomeadamente da higiene industrial, da higiene no abate, na desmancha e na armazenagem e da higiene no trabalho,

— sistema HACCP e auditorias dos procedimentos baseados no sistema HACCP,

— bem-estar dos animais na descarga após o transporte e no matadouro,

— conhecimento básico da anatomia e da fisiologia dos animais abatidos,

— conhecimento básico da patologia dos animais abatidos,

— conhecimento básico da anatomia patológica dos animais abatidos,

— conhecimento de aspectos relevantes relativos às EET, a outras zoonoses importantes e a agentes zoonóticos,

— conhecimento dos métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carne fresca,

— conhecimentos básicos de microbiologia,

— inspecção *ante mortem*,

— inspecção para detecção de triquinose,

— inspecção *post mortem*,

— tarefas administrativas,

— conhecimento das disposições legislativas, regulamentares e administrativas relevantes,

— processo de amostragem,

— aspectos relativos à fraude.

ii) parte prática:

— identificação dos animais,

— verificação da sua idade,

— inspecção e avaliação de animais abatidos,

— inspecção *post mortem* num matadouro,

— inspecção para detecção de triquinose,

— identificação de espécies animais por exame de partes características do animal,

— identificação, acompanhada de observações, de partes de animais abatidos em que se tenham verificado alterações,

— controlo da higiene, incluindo a auditoria das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no sistema HACCP,

— registo dos resultados da inspecção *ante mortem*,

— colheita de amostras,

— rastreabilidade da carne,

— documentação.

6. Os auxiliares oficiais deverão manter-se actualizados e tomar conhecimento dos novos desenvolvimentos através de actividades periódicas de formação contínua e da leitura de bibliografia especializada. Sempre que possível, o auxiliar oficial deve seguir acções de formação todos os anos.

7. As pessoas já nomeadas auxiliares oficiais deverão possuir os conhecimentos adequados acerca dos assuntos enumerados no ponto 5. Sempre que necessário, deverão adquirir estes conhecimentos através de acções

▼B

de formação contínua. A autoridade competente deve tomar as disposições apropriadas a este respeito.

8. No entanto, sempre que os auxiliares oficiais efectuem apenas amostragens e análises relacionadas com inspecções para detecção de triquinose, a autoridade competente só precisa de assegurar que recebam formação adequada a essas tarefas.

SECÇÃO IV: REQUISITOS ESPECÍFICOS

CAPÍTULO I: BOVINOS DOMÉSTICOS

A. BOVINOS COM MENOS DE SEIS SEMANAS

As carcaças e miudezas dos bovinos com menos de seis semanas de idade devem ser submetidas aos seguintes processos de inspecção *post mortem*:

1. Inspecção visual da cabeça e da garganta; incisão e exame dos gânglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*); inspecção da boca e das fauces; palpação da língua; remoção das amígdalas;

2. Inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; incisão e exame dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales*); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;

3. Inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

4. Inspecção visual do diafragma;

5. Inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação e, se necessário, incisão do fígado e dos seus gânglios linfáticos;

6. Inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*); palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;

7. Inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;

8. Inspecção visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Lnn. renales*);

9. Inspecção visual da pleura e do peritoneu;

10. Inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações. Em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações; exame do líquido sinovial.

B. BOVINOS COM MAIS DE SEIS SEMANAS

As carcaças e miudezas dos bovinos com mais de seis semanas de idade devem ser submetidas aos seguintes processos de inspecção *post mortem*:

1. Inspecção visual da cabeça e da garganta; incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei*); exame dos masséteres externos, depois de feitas duas incisões paralelas à mandíbula, e dos masséteres internos (músculos pterigóides internos), depois de feita uma incisão segundo um plano; inspecção visual e palpação da língua, depois de afastada de modo a permitir uma inspecção visual pormenorizada da boca e das fauces; remoção das amígdalas;

2. Inspecção da traqueia e do esófago; exame visual e palpação dos pulmões; incisão e exame dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales*); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;

3. Inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

4. Inspecção visual do diafragma;

▼B

5. Inspecção visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lobo caudado para exame dos canais biliares;

6. Inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*); palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;

7. Inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;

8. Inspecção visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Lnn. renales*);

9. Inspecção visual da pleura e do peritoneu;

10. Inspecção visual dos órgãos genitais (excepto do pénis, se já tiver sido removido);

11. Inspecção visual e, se necessário, palpação e incisão do úbere e dos seus gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*). Nas vacas, abertura de cada metade do úbere por meio de uma incisão longa e profunda até aos seios lactíferos (*sinus lactiferes*) e incisão dos gânglios linfáticos do úbere, salvo se este não for destinado ao consumo humano.

CAPÍTULO II: OVINOS E CAPRINOS DOMÉSTICOS

As carcaças e miudezas dos ovinos e caprinos devem ser submetidas aos seguintes processos de inspecção *post mortem*:

1. Inspecção visual da cabeça depois da esfola e, em caso de dúvida, exame da garganta, da boca, da língua e dos gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos. Sem prejuízo das regras sanitárias, estes exames não são necessários se a autoridade competente puder garantir que a cabeça, incluindo a língua e os miolos, não se destina ao consumo humano;

2. Inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifucationes, eparteriales* e *mediastinales*); em caso de dúvida, incisão e exame destes órgãos e gânglios linfáticos;

3. Inspecção visual do pericárdio e do coração; em caso de dúvida, incisão e exame do coração;

4. Inspecção visual do diafragma;

5. Inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos; incisão da superfície gástrica do fígado para exame dos canais biliares;

6. Inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);

7. Inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;

8. Inspecção visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Lnn. renales*);

9. Inspecção visual da pleura e do peritoneu;

10. Inspecção visual dos órgãos genitais (excepto do pénis, se já tiver sido removido);

11. Inspecção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos;

12. Inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens. Em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações; exame do líquido sinovial.

CAPÍTULO III: SOLÍPEDES DOMÉSTICOS

As carcaças e miudezas dos solípedes devem ser submetidas aos seguintes processos de inspecção *post mortem*:

1. Inspecção visual da cabeça e, depois de afastada a língua, da garganta; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* e *parotidei*); inspecção visual e palpação da língua, depois de afastada de modo a permitir um exame visual pormenorizado da boca e das fauces; remoção das amígdalas;

2. Inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos

▼B

brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifucationes, eparteriales* e *mediastinales*); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; no entanto, estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;

3. Inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

4. Inspecção visual do diafragma;

5. Inspecção visual, palpação e, se necessário, incisão do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*);

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

7. Inspecção visual e, se necessário, palpação do baço;

8. Inspecção visual e palpação dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Lnn. renales*);

9. Inspecção visual da pleura e do peritoneu;

10. Inspecção visual dos órgãos genitais dos garanhões (excepto do pénis, se já tiver sido removido) e das éguas;

11. Inspecção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*) e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos supramamários;

12. Inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens. Em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações; exame do líquido sinovial;

13. Pesquisa de melanose e de melanomas em todos os cavalos de pelagem cinzenta ou branca através do exame dos músculos e dos gânglios linfáticos (*Lnn. subrhomboidei*) das espáduas por debaixo da cartilagem escapular, depois de solta a inserção de uma das espáduas; exposição e exame dos rins depois de feita uma incisão em toda a sua extensão.

CAPÍTULO IV: SUÍNOS DOMÉSTICOS

A. INSPECÇÃO *ANTE MORTEM*

1. A autoridade competente pode decidir que os suínos destinados a abate devem ser sujeitos a inspecção *ante mortem* na exploração de proveniência. Nesse caso, o abate de uma remessa de suínos de uma exploração só pode ser autorizado se:

   a) As aves forem acompanhadas pelo certificado sanitário previsto na parte A do capítulo X;

   e

   b) Tiverem sido satisfeitos os requisitos estabelecidos nos pontos 2 a 5.

2. A inspecção *ante mortem* na exploração de proveniência deve incluir:

   a) O controlo dos registos ou da documentação da exploração, incluindo as informações sobre a cadeia alimentar;

   b) O exame dos suínos para determinar se:

      i) sofrem de uma doença ou afecção transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne, ou têm um comportamento individual ou colectivo que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza,

      ii) apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano,

      iii) existem provas ou razões para suspeitar que possam conter resíduos químicos com teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas.

3. A inspecção *ante mortem* na exploração deve ser realizada pelo veterinário oficial ou por um veterinário aprovado. Os suínos serão enviados directamente para abate e não serão misturados com outros suínos.

▼B

4. A inspecção *ante mortem* no matadouro só tem de abranger:

   a) Um controlo da identificação dos animais;

      e

   b) Um exame visual para determinar se foram cumpridas as regras de bem-estar dos animais e se estão presentes sintomas de qualquer afecção que possa prejudicar a saúde humana ou animal. Este exame pode ser realizado por um auxiliar oficial.

5. Se os suínos não forem abatidos nos três dias seguintes à emissão do certificado sanitário previsto na alínea a) do ponto 1:

   a) Se não tiverem saído da exploração de proveniência com destino ao matadouro, devem ser reexaminados, devendo ser emitido um novo certificado sanitário;

   b) Caso já se encontrem a caminho do matadouro, o abate pode ser autorizado depois de determinada a razão do atraso, desde que os animais sejam sujeitos a mais uma inspecção veterinária *ante mortem*.

B. INSPECÇÃO *POST MORTEM*

1. As carcaças e miudezas dos suínos, que não os mencionados no ponto 2, devem ser submetidas aos seguintes procedimentos de inspecção *post mortem*:

   a) Inspecção visual da cabeça e da garganta; incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*); inspecção visual da boca, das fauces e da língua;

   b) Inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifucationes, eparteriales* e *mediastinales*); abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;

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

   d) Inspecção visual do diafragma;

   e) Inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos;

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

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

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

   i) Inspecção visual da pleura e do peritoneu;

   j) Inspecção visual dos órgãos genitais (excepto do pénis, se já tiver sido removido);

   k) Inspecção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*); incisão dos gânglios linfáticos supramamários das porcas;

   l) Inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens; em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações.

2. A autoridade competente pode decidir, com base nos dados epidemiológicos ou outros dados relativos à exploração, que, em todos ou alguns dos casos referidos no ponto 1, os suínos de engorda alojados em condições de habitação controladas em sistemas de produção integrados desde o desmame, só terão de ser submetidos a uma inspecção visual.

▼B

CAPÍTULO V: AVES DE CAPOEIRA

A. INSPECÇÃO *ANET MORTEM*

1. A autoridade competente pode decidir que as aves de capoeira destinadas a abate devem ser sujeitas a inspecção *ante mortem* na exploração de proveniência. Nesse caso, o abate de um bando de aves de uma exploração só pode ser autorizado se:

   a) As aves forem acompanhadas pelo certificado sanitário previsto na parte A do capítulo X;

      e

   b) Tiverem sido satisfeitos os requisitos estabelecidos nos pontos 2 a 5.

2. A inspecção *ante mortem* na exploração de proveniência deve incluir:

   a) O controlo dos registos ou da documentação da exploração, incluindo as informações sobre a cadeia alimentar;

   b) Uma inspecção do bando, para determinar se as aves:

      i) sofrem de uma doença ou afecção transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne, ou têm um comportamento que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza,

      ii) apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano,

         ou

      iii) mostram sinais de poderem conter resíduos químicos em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas.

3. A inspecção *ante mortem* na exploração deve ser realizada pelo veterinário oficial ou por um veterinário aprovado.

4. A inspecção *ante mortem* no matadouro só tem de abranger:

   a) Um controlo da identificação dos animais;

      e

   b) Um exame visual para determinar se foram cumpridas as regras de bem-estar dos animais e se estão presentes sintomas de qualquer afecção que possa prejudicar a saúde humana ou animal. Este exame pode ser realizado por um auxiliar oficial.

5. Se as aves não forem abatidas nos três dias seguintes à emissão do certificado sanitário previsto na alínea a) do ponto 1:

   a) Se o bando não tiver saído da exploração de proveniência com destino ao matadouro, deve ser reexaminado, devendo ser emitido um novo certificado sanitário;

   b) Caso o bando já esteja a caminho ou já se encontre no matadouro, o abate pode ser autorizado depois de determinada a razão do atraso, desde que as aves sejam reexaminadas.

6. No caso de não ser realizada uma inspecção *ante mortem* na exploração, o veterinário oficial deve efectuar uma inspecção do bando no matadouro.

7. Se as aves mostrarem sintomas clínicos de doença, não poderão ser abatidas para consumo humano. Contudo, o abate destas aves na cadeia de abate poderá ter lugar, no final do processo normal de abate, se forem tomadas precauções para evitar o risco de propagação de organismos patogénicos e para assegurar a limpeza e a desinfecção das instalações imediatamente após o abate.

8. No caso das aves de capoeira criadas para produção de foie gras e das aves de capoeira de evisceração diferida abatidas na exploração de proveniência, deve ser realizada uma inspecção *ante mortem* em conformidade com os pontos 2 e 3. As carcaças não evisceradas devem ser acompanhadas até ao matadouro ou às instalações de desmancha por um certificado conforme com o modelo estipulado na parte C.

▼B

B. INSPECÇÃO *POST MORTEM*

1. Todas as aves devem ser sujeitas a inspecção *post mortem* nos termos das secção I e III. Além disso, o veterinário oficial deve efectuar pessoalmente as seguintes verificações:

   a) Inspecção diária das vísceras e das cavidades corporais de uma amostra representativa de aves;

   b) Inspecção pormenorizada de uma amostra aleatória, efectuada em cada lote de aves da mesma origem, de partes de aves ou de aves inteiras declaradas impróprias para consumo humano na sequência da inspecção *post mortem*;

   e

   c) Outros exames necessários quando houver razões para suspeitar que a carne dessas aves pode ser imprópria para consumo humano.

2. No caso das aves de capoeira criadas para produção de «foie gras» e das aves de capoeira de evisceração diferida abatidas na exploração de proveniência, a inspecção *post mortem* deve incluir uma verificação do certificado que acompanha as carcaças. Quando essas carcaças são directamente transportadas da exploração para uma instalação de desmancha, a inspecção *post mortem* deve ser efectuada nesta última instalação.

▼B

C. Modelo de certificado sanitário

CERTIFICADO SANITÁRIO

de aves de capoeira destinadas à produção de «foie gras» e das aves de capoeira de evisceração diferida abatidas na exploração de proveniência

Serviço competente: .....

N.º: .....

1. Identificação das carcaças não evisceradas

Espécie: .....

Número: .....

2. Proveniência das carcaças não evisceradas

Endereço da exploração: .....

3. Destino das carcaças não evisceradas

As carcaças não evisceradas serão transportadas para a seguinte instalação de desmancha: .....

.....

4. Declaração

O abaixo assinado declara que:

— as carcaças não evisceradas acima identificadas são de aves que foram examinadas antes do abate na exploração acima referida às (hora) ..... de (data) ..... e foram consideradas saudáveis,

— os registos e a documentação relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, não havendo causa para proibição do abate destas aves.

Feito em .....

(Local)

Data: .....

(Data)

Carimbo

.....

(Assinatura do veterinário oficial ou do veterinário aprovado)

▼B

CAPÍTULO VI: LAGOMORFOS DE CRIAÇÃO

São aplicáveis as disposições relativas às aves de capoeira.

CAPÍTULO VII: CAÇA DE CRIAÇÃO

A. **Inspecção *ante mortem***

1. A inspecção *ante mortem* pode ser realizada na exploração de proveniência sempre que sejam cumpridos os requisitos da secção III do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Nesse caso, é efectuada pelo veterinário oficial ou por um veterinário aprovado.

2. A inspecção *ante mortem* efectuada na exploração deve incluir verificações dos registos ou da documentação existentes na exploração, incluindo as informações relativas à cadeia alimentar.

3. Quando a inspecção *ante mortem* tiver lugar não mais de três dias antes da chegada dos animais ao matadouro e estes forem entregues vivos, a inspecção *ante mortem* no matadouro apenas tem de abranger:

   a) Um controlo da identificação dos animais;

      e

   b) Um exame visual para determinar se foram cumpridas as regras de bem-estar dos animais e se estão presentes sintomas de qualquer afecção que possa prejudicar a saúde humana ou animal.

4. Os animais vivos inspeccionados na exploração devem ser acompanhados de um certificado elaborado em conformidade com o modelo da parte A do capítulo X. Os animais vivos inspeccionados e abatidos na exploração devem ser acompanhados de um certificado elaborado em conformidade com o modelo da parte B do capítulo X.

B. **Inspecção *post mortem***

1. A inspecção deve incluir a palpação e, quando considerada necessária, a incisão das partes do animal que apresentem alterações ou consideradas suspeitas por qualquer outro motivo.

2. Os processos de inspecção *post mortem* descritos para os bovinos, os ovinos, os suínos domésticos e as aves de capoeira são aplicáveis às espécies correspondentes de caça de criação.

3. Quando os animais tiverem sido abatidos na exploração, o veterinário oficial do matadouro deve verificar o certificado que os acompanha.

CAPÍTULO VIII: CAÇA SELVAGEM

A. **Inspecção *post mortem***

1. A caça selvagem deve ser inspeccionada assim que possível após a sua chegada à instalação de tratamento de caça.

2. O veterinário oficial deve ter em conta a declaração ou informação apresentada pela pessoa formada envolvida na caça do animal, nos termos do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

3. Durante a inspecção *post mortem*, o veterinário oficial deve efectuar:

   a) Um exame visual da carcaça, das suas cavidades e, se for caso disso, dos órgãos com vista à:

      i) detecção de quaisquer anomalias não resultantes do processo de caça. Para o efeito, o diagnóstico pode ser baseado em quaisquer informações fornecidas pela pessoa formada sobre o comportamento do animal antes de ser abatido,

      ii) confirmação de que a morte do animal se deveu ao facto de ter sido caçado e não a outras razões.

      Se não for possível efectuar uma avaliação apenas com base no exame visual, deve ser realizada num laboratório uma inspecção mais aprofundada;

   b) A pesquisa de anomalias organolépticas;

   c) A palpação dos órgãos, sempre que apropriado;

   d) Se existir uma forte razão para suspeitar da presença de resíduos ou contaminantes, uma análise por amostragem de resíduos não

▼B

resultantes do processo de caça, incluindo contaminantes ambientais. Sempre que, com base nessas suspeitas, seja efectuada uma inspecção mais aprofundada, o veterinário deve aguardar a sua conclusão antes de proceder à avaliação de toda a caça abatida na caçada, ou das partes dessa caça suspeitas de apresentarem as mesmas anomalias;

e) A pesquisa de características indicativas de que a carne apresenta um risco sanitário, nomeadamente:

i) comportamento anormal ou alteração do estado geral do animal vivo assinalados pelo caçador,

ii) presença generalizada de tumores ou abcessos em diversos órgãos internos ou músculos,

iii) artrite, orquite, alterações patológicas do fígado ou do baço, inflamação dos intestinos ou da região umbilical,

iv) presença de corpos estranhos não resultantes do processo de caça, nas cavidades corporais, no estômago, nos intestinos ou na urina, nos casos em que a pleura ou o peritoneu apresentem descoloração (quando estiverem presentes as vísceras em causa),

v) presença de parasitas,

vi) formação de quantidades importantes de gases no tracto gastrointestinal, com descoloração dos órgãos internos (quando estas vísceras estiverem presentes),

vii) anomalias importantes na cor, consistência ou odor dos tecidos musculares ou dos órgãos,

viii) fracturas abertas antigas,

ix) emaciação e/ou edema geral ou localizado,

x) aderências pleurais ou peritoneais recentes,

e

xi) outras alterações importantes e evidentes, como a putrefacção.

4. Se o veterinário oficial o exigir, a coluna vertebral e a cabeça devem ser seccionadas longitudinalmente.

5. No caso da caça miúda selvagem não eviscerada imediatamente após o abate, o veterinário oficial deve efectuar uma inspecção *post mortem* numa amostra representativa de animais da mesma proveniência. Se a inspecção revelar uma doença transmissível ao homem ou qualquer das características descritas na alínea e) do ponto 3, o veterinário oficial deve efectuar mais exames em todo o lote para determinar se este deve ser declarado impróprio para consumo humano ou se cada carcaça deve ser inspeccionada individualmente.

6. Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode praticar, nas partes apropriadas dos animais, quaisquer outros cortes e inspecções necessários para efectuar um diagnóstico definitivo.

B. **Decisões na sequência dos controlos**

Além dos casos constantes do capítulo V da secção II, a carne que, durante a inspecção *post mortem*, apresente qualquer das características enumeradas na alínea e) do ponto 3 da parte A será declarada imprópria para consumo humano.

CAPÍTULO IX: RISCOS ESPECÍFICOS

A. **Encefalopatias espongiformes transmissíveis**

Os controlos oficiais efectuados em relação às EET devem ter em conta os requisitos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 e a restante legislação comunitária pertinente.

B. **Cisticercose**

1. Os processos de inspecção *post mortem* descritos nos capítulos I e IV constituem os requisitos mínimos para a detecção de cisticercose nos bovinos com mais de seis semanas de idade e nos suínos. Além disso, podem ser utilizados testes serológicos específicos. No caso dos bovinos com mais de seis semanas de idade, não é obrigatória a incisão dos masséteres aquando da inspecção *post mortem* sempre que for utilizado um teste serológico. O mesmo se aplica quando os bovinos com mais de

▼B

seis semanas de idade foram criados numa exploração oficialmente certificada indemne de cisticercose.

2. A carne infectada com cisticercose deve ser declarada imprópria para consumo humano. Contudo, quando o animal não se encontra generalizadamente infectado com cisticercose, as partes não infectadas podem ser declaradas próprias para consumo humano após terem sido submetidas a um tratamento pelo frio.

C. **Triquinose**

1. As carcaças de suínos (domésticos, caça de criação e caça selvagem), de solípedes e outras espécies susceptíveis de contrair triquinose devem ser examinados relativamente a essa doença nos termos da legislação comunitária aplicável, salvo disposto em contrário por essa legislação.

2. A carne de animais infectados com triquinose deve ser declarada imprópria para consumo humano.

D. **Mormo**

1. Se for caso disso, os solípedes devem ser examinados para detecção do mormo. No caso dos solípedes, a pesquisa do mormo deve incluir um exame cuidadoso das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais e dos seios nasais e suas ramificações, após corte da cabeça segundo o plano médio e excisão do septo nasal.

2. A carne de cavalos em que tenha sido diagnosticado o mormo deve ser declarada imprópria para consumo humano.

E. **Tuberculose**

1. Quando os animais tiverem reagido positiva ou inconclusivamente à tuberculina, ou houver outros motivos para suspeitar infecção, devem ser abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se precauções no sentido de evitar o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.

2. Toda a carne de animais cuja inspecção *post mortem* tenha revelado lesões tuberculosas localizadas em vários órgãos ou em várias partes da carcaça deve ser declarada imprópria para consumo humano. Todavia, sempre que se encontre uma lesão tuberculosa nos gânglios linfáticos de um único órgão ou parte de carcaça, só o órgão atingido ou a parte de carcaça atingida e os respectivos gânglios linfáticos serão declarados impróprios para consumo humano.

F. **Brucelose**

1. Quando os animais tiverem reagido positiva ou inconclusivamente a um ensaio à brucelose, ou houver outros motivos para suspeitar infecção, devem ser abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se precauções no sentido de evitar o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.

2. A carne de animais cuja inspecção *post mortem* tenha revelado lesões que indiquem infecção com brucelose deve ser declarada imprópria para consumo humano. No caso de animais que tenham apresentado uma reacção positiva ou inconclusiva na sequência de uma análise para detecção de brucelose, o úbere, o tracto genital e o sangue devem ser declarados impróprios para consumo humano, mesmo que tais lesões não sejam detectadas.

▼B

CAPÍTULO X: MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO

A. MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA ANIMAIS VIVOS

CERTIFICADO SANITÁRIO

para os animais vivos transportados da exploração para o matadouro

Serviço competente: .....

N.º: .....

1. Identificação dos animais

Espécie: .....

Número de animais: .....

Marca de identificação: .....

2. Proveniência dos animais

Endereço da exploração de proveniência: .....

Identificação das instalações (*): .....

3. Destino dos animais

Os animais serão transportados para o seguinte matadouro: .....

Pelo seguinte meio de transporte: .....

4. Outras informações úteis

.....

5. Declaração

O abaixo assinado declara que:

— os animais acima identificados foram examinadas antes do abate na exploração acima referida às (hora) ..... de (data) ..... e foram considerados saudáveis,

— os registos e a documentação relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, não havendo causa para proibição do seu abate.

Feito em .....

(Local)

Data: .....

(Data)

Carimbo

.....

(Assinatura do veterinário oficial ou do veterinário aprovado)

(*) facultativo.

▼B

B. MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA ANIMAIS ABATIDOS NA EXPLORAÇÃO

CERTIFICADO SANITÁRIO

para animais abatidos na exploração

Serviço competente: .....

N.º: .....

1. Identificação dos animais

Espécie: .....

Número de animais: .....

Marca de identificação: .....

2. Proveniência dos animais

Endereço da exploração de proveniência: .....

Identificação das instalações (*): .....

3. Destino dos animais

Os animais serão transportados para o seguinte matadouro: .....

.....

Pelo seguinte meio de transporte: .....

4. Outras informações úteis

.....

5. Declaração

O abaixo assinado declara que:

— os animais acima identificados foram examinadas antes do abate na exploração acima referida às (hora) ..... de (data) ..... e foram considerados saudáveis,

— foram abatidos na exploração às (hora) ..... de (data) ....., tendo o abate e a sangria sido efectuados correctamente,

— os registos e a documentação relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, não havendo causa para proibição do seu abate.

Feito em .....
(Local)

Data: .....
(Data)

Carimbo

.....
(Assinatura do veterinário oficial ou do veterinário aprovado)

(*) facultativo.

▼B

ANEXO II

MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

CAPÍTULO I: ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente anexo aplica-se aos moluscos bivalves vivos e, por analogia, aos equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos.

CAPÍTULO II: CONTROLOS OFICIAIS RELATIVOS AOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS PROVENIENTES DE ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

A. CLASSIFICAÇÃO DAS ZONAS DE PRODUÇÃO E DE AFINAÇÃO

1. A autoridade competente deve fixar a localização e os limites das zonas de produção e de afinação por ela classificadas. Pode, se adequado, fazê-lo em cooperação com o operador da empresa do sector alimentar.

2. A autoridade competente deve classificar as zonas de produção em que autoriza a colheita de moluscos bivalves vivos em três categorias diferentes em função do nível de contaminação fecal. Pode, se adequado, fazê-lo em cooperação com o operador da empresa do sector alimentar.

3. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à Classe A as zonas onde os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos para consumo humano directo. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas devem cumprir as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos fixadas no capítulo V da secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

▼M2

4. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à classe B as zonas a partir das quais os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e colocados no mercado para consumo humano unicamente após tratamento num centro de depuração ou após afinação, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas no ponto 3. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder 4 600*E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. O método de referência para esta análise é o teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições especificado na norma ISO 16649-3. Podem ser utilizados métodos alternativos se tiverem sido validados com base neste método de referência em conformidade com os critérios da norma EN/ISO 16140.

5. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à classe C as zonas a partir das quais os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e colocados no mercado unicamente após afinação durante um período prolongado, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas no ponto 3. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder 46 000*E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. O método de referência para esta análise é o teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições especificado na norma ISO 16649-3. Podem ser utilizados métodos alternativos se tiverem sido validados com base neste método de referência em conformidade com os critérios da norma EN/ISO 16140.

▼B

6. Se a autoridade competente decidir em princípio classificar uma zona de produção ou de afinação, deve:

   a) Efectuar um inventário das fontes de poluição de origem humana ou animal que possam constituir uma fonte de contaminação para a zona de produção;

   b) Examinar as quantidades de poluentes orgânicos lançadas nessa zona durante os diferentes períodos do ano, em função das variações sazonais das populações humana e animal na bacia hidrográfica, das precipitações, do tratamento das águas residuais, etc.;

   c) Determinar as características da circulação de poluentes com base no regime de correntes, na batimetria e no ciclo das marés na zona de produção;

   e

   d) Estabelecer um programa de amostragem de moluscos bivalves vivos na zona de produção com base no exame dos dados obtidos e com um número de amostras, uma distribuição geográfica dos pontos de colheita de amostras e uma frequência de amostragem que assegurem

▼B

que os resultados da análise sejam tão representativos quanto possível para a zona em questão.

B. MONITORIZAÇÃO DAS ZONAS DE PRODUÇÃO E DE AFINAÇÃO CLASSIFICADAS

1. As zonas de produção e de afinação classificadas devem ser periodicamente vigiadas a fim de verificar:

   a) Que não se observam abusos quanto à origem, proveniência e destino dos moluscos bivalves vivos;

   b) A qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com as zonas de produção e de afinação;

   c) A presença de plâncton produtor de toxinas nas águas de produção e de afinação e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos;

   e

   d) A presença de contaminantes químicos nos moluscos bivalves vivos.

2. Para aplicação das alíneas b), c) e d) do ponto 1, devem ser estabelecidos planos de amostragem que prevejam a realização desses controlos a intervalos regulares ou caso a caso, se a colheita dos moluscos não for efectuada com uma periodicidade regular. A distribuição geográfica dos pontos de colheita de amostras e a frequência de amostragem devem assegurar que os resultados da análise sejam tão representativos quanto possível para a zona em questão.

3. Os planos de amostragem para o controlo da qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos devem ter em especial atenção:

   a) As variações prováveis da contaminação fecal,

   e

   b) Os parâmetros constantes do ponto 6 da parte A.

4. Os planos de amostragem para o controlo da presença de plâncton produtor de toxinas nas águas de produção e de afinação e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos devem ter em especial atenção as eventuais variações da presença de plâncton contendo biotoxinas marinhas. A amostragem deve compreender:

   a) Amostragem periódica destinada a detectar alterações na composição do plâncton com toxinas e na sua distribuição geográfica. Se os resultados sugerirem uma acumulação de toxinas na carne dos moluscos deve proceder-se a uma amostragem intensiva;

   b) Testes periódicos de toxicidade nos moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação.

5. A frequência de amostragem com vista à análise para detecção de toxinas nos moluscos deve ter, regra geral, uma periodicidade semanal, durante os períodos em que é permitida a colheita. Esta frequência pode ser reduzida em zonas específicas, ou em relação a determinados tipos de moluscos, se uma avaliação de riscos sobre a ocorrência de toxinas ou fitoplâncton sugerir um risco muito baixo de episódios tóxicos. Deverá ser aumentada se essa avaliação sugerir que a amostragem semanal não é suficiente. A avaliação de riscos deve ser revista periodicamente, para avaliar o risco de ocorrência de toxinas nos moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas.

6. Sempre que se conheçam as taxas de acumulação de toxinas para um determinado grupo de espécies em crescimento na mesma zona, a espécie com a taxa mais elevada deve ser utilizada enquanto espécie indicadora, o que permitirá a exploração de todas as espécies incluídas no grupo, se os teores de toxinas na espécie indicadora estiverem abaixo dos valores-limite regulamentares. Sempre que os teores de toxinas na espécie indicadora se situem acima dos valores-limite regulamentares, a colheita das demais espécies só será permitida se outras análises efectuadas sobre essas mesmas espécies revelarem teores de toxinas abaixo dos valores-limite.

7. Relativamente à vigilância do plâncton, as amostras devem ser representativas da coluna de água e fornecer informações sobre a presença de espécies tóxicas, assim como sobre as tendências a nível das populações. Se forem detectadas quaisquer alterações a nível das populações tóxicas, que possam conduzir a uma acumulação de toxinas, a frequência de amostragem dos moluscos deverá ser aumentada ou deverão ser estabelecidas medidas cautelares de encerramento das zonas suspeitas, até estarem disponíveis os resultados das análises para detecção de toxinas.

▼B

8. Os planos de amostragem para controlar a presença de contaminantes químicos devem permitir a detecção de qualquer ultrapassagem dos teores estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 466/2001 ([1]).

C. DECISÕES NA SEQUÊNCIA DA MONITORIZAÇÃO

1. Sempre que os resultados da amostragem demonstrem terem sido desrespeitadas as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos, ou poder haver qualquer outro perigo para a saúde humana, a autoridade competente deve encerrar a zona de produção em causa, impedindo a colheita de moluscos bivalves vivos. Contudo, a autoridade competente pode reclassificar uma zona de produção como sendo da classe B ou da classe C, se satisfizer os critérios pertinentes estabelecidos na parte A e não apresentar outros riscos para a saúde humana.

2. A autoridade competente só pode reabrir uma zona de produção encerrada quando as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos estiverem novamente em conformidade com a legislação comunitária. Se a autoridade competente encerrar uma zona de produção devido à presença de plâncton ou a teores excessivos de toxinas nos moluscos, serão necessários pelo menos dois resultados consecutivos abaixo do valor-limite regulamentar separados pelo menos por 48 horas, para que a mesma zona possa ser reaberta. Ao tomar essa decisão, a autoridade competente pode tomar em conta as informações sobre as tendências do fitoplâncton. Quando houver dados sólidos relativos à dinâmica da toxicidade para uma determinada zona, e desde que existam dados recentes que indiquem tendências decrescentes da toxicidade, a autoridade competente pode decidir reabrir a zona com resultados abaixo do valor-limite regulamentar obtidos numa só amostragem.

D. REQUISITOS ADICIONAIS DE MONITORIZAÇÃO

1. A autoridade competente deve vigiar as zonas de produção classificadas em que proibiu a colheita de moluscos bivalves ou a sujeitou a condições especiais, de modo a assegurar que não sejam colocados no mercado produtos prejudiciais para a saúde humana.

2. Além da vigilância das zonas de produção e de estabulação a que se refere o ponto 1 da parte B, deve ser estabelecido um sistema de controlo que inclua testes laboratoriais a fim de verificar o cumprimento pelos operadores de empresas do sector alimentar dos requisitos a que deve obedecer o produto final em todas as fases da produção, transformação e distribuição, nomeadamente para confirmar que o teor de biotoxinas marinhas e de contaminantes não excede os limites de segurança e que a qualidade microbiológica dos moluscos não constitui um risco para a saúde humana.

E. REGISTO E INTERCÂMBIO DE INFORMAÇÕES

A autoridade competente deve:

a) Estabelecer e manter actualizada uma lista das zonas de produção e de afinação aprovadas em que podem ser colhidos moluscos bivalves vivos em conformidade com os requisitos do presente anexo, com indicação da localização e dos limites dessas zonas, bem como da classe em que estão classificadas. A lista deve ser comunicada às partes interessadas abrangidas pelo presente anexo, nomeadamente aos produtores e aos operadores dos centros de depuração e dos centros de expedição;

b) Informar imediatamente as partes interessadas abrangidas pelo presente anexo, ou seja os produtores e os operadores dos centros de depuração e dos centros de expedição, de quaisquer alterações da localização, dos limites ou da classe de uma zona de produção, ou do seu encerramento, seja este temporário ou definitivo;

e

c) Agir rapidamente sempre que os controlos prescritos no presente anexo indiquem que determinada zona de produção deve ser encerrada, reclassificada ou pode ser reaberta.

([1]) JO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 655/2004 (JO L 104 de 8.4.2004, p. 48).

▼B

F. CONTROLOS A EFECTUAR PELOS PRÓPRIOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

Para decidir da classificação, da abertura ou do encerramento das zonas de produção, a autoridade competente deve ter em conta os resultados dos controlos efectuados pelos operadores das empresas do sector alimentar ou por organizações representantes desses mesmos operadores. Nesse caso, a autoridade competente deverá ter designado o laboratório que realiza a análise e, se necessário, a amostragem e a análise deverão ter sido realizadas em conformidade com um protocolo acordado entre a autoridade competente e os operadores das empresas do sector alimentar ou a organização em causa.

CAPÍTULO III: CONTROLOS OFICIAIS DOS PECTINÍDEOS COLHIDOS FORA DAS ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

Os controlos oficiais dos pectinídeos colhidos fora das zonas de produção classificadas devem ser efectuados em lotas, centros de expedição e estabelecimentos de transformação. Esses controlos oficiais devem verificar a conformidade com as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos estabelecidas no capítulo V secção VII anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, bem como a conformidade com outros requisitos constantes do capítulo IX da secção VII do anexo II desse regulamento.

▼B

ANEXO III

PRODUTOS DA PESCA

CAPÍTULO I: CONTROLOS OFICIAIS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

1. Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca devem incluir, nomeadamente:

   a) O controlo regular das condições de higiene do desembarque e da primeira venda;

   b) Inspecções periódicas dos navios e estabelecimentos em terra, incluindo lotas e mercados grossistas, para verificar em especial:

      i) sempre que adequado, se continuam a ser cumpridas as condições de aprovação,

      ii) se os produtos da pesca estão a ser manuseadas correctamente,

      iii) a conformidade com os requisitos em matéria de higiene e temperatura,

      e

      iv) a limpeza dos estabelecimentos, incluindo os navios, e as suas estruturas e equipamento, bem como a higiene do pessoal;

      e

   c) Controlos das condições de armazenamento e de transporte.

2. No entanto, sob reserva do ponto 3, os controlos oficiais dos navios:

   a) Podem ser efectuados por ocasião de uma escala do navio num Estado-Membro;

   b) Devem ser aplicáveis a todos os navios que desembarquem produtos da pesca em portos da Comunidade, independentemente da bandeira;

      e

   c) Podem, se necessário, sempre que a autoridade competente do Estado-Membro de bandeira efectue o controlo oficial, ser efectuados enquanto o navio se encontra no mar ou num porto de outro Estado-Membro ou de um país terceiro.

3. a) No caso de uma inspecção de um navio-fábrica ou de um navio congelador que arvore bandeira de um Estado-Membro, efectuada tendo em vista a aprovação do navio, a autoridade competente do Estado-Membro de bandeira deve efectuar as inspecções por forma a satisfazer os requisitos do artigo 3.º, nomeadamente os limites de tempo do n.º 2 do artigo 3.º Se necessário, a autoridade competente pode inspeccionar o navio quando este se encontre no mar ou no porto de um Estado-Membro ou de um país terceiro.

   b) Sempre que autoridade competente do Estado-Membro de bandeira tenha concedido uma aprovação condicional nos termos do artigo 3.º, essa autoridade competente pode autorizar uma autoridade competente:

      i) de outro Estado-Membro,

         ou

      ii) de um país terceiro que conste da lista de países terceiros, elaborada em conformidade com o artigo 11.º, a partir dos quais são autorizadas as importações de produtos da pesca a efectuar uma inspecção de seguimento tendo em vista a concessão da aprovação final ou a prorrogação da aprovação condicional em conformidade com a alínea b) do n.º 1 do artigo 3.º ou passar em revista a aprovação de acordo com o n.º 4 do artigo 3.º Se necessário, a autoridade competente pode inspeccionar o navio quando este se encontre no mar ou no porto de outro Estado-Membro ou de um país terceiro.

4. Sempre que a autoridade competente de um Estado-Membro autorize a autoridade competente de outro Estado-Membro ou de um país terceiro a efectuar inspecções em seu nome, de acordo com o n.º 3, ambas têm de acordar as condições que regulam essas inspecções. Essas condições devem assegurar, em especial, que a autoridade competente do Estado-Membro de bandeira receba sem demora os relatórios sobre os resultados das inspecções

▼B

e eventuais suspeitas de incumprimento, para poder tomar as medidas necessárias.

CAPÍTULO II: CONTROLOS OFICIAIS DOS PRODUTOS DA PESCA

Os controlos oficiais dos produtos da pesca devem incluir pelo menos os seguintes elementos.

A. EXAMES ORGANOLÉPTICOS

Devem ser efectuados controlos organopléticos aleatórios em todas as fases da produção, transformação e distribuição. Um objectivo desses controlos é verificar o cumprimento dos critérios de frescura estabelecidos em conformidade com a legislação comunitária, designadamente a verificação em todas as fases da produção, transformação e distribuição, de que os produtos da pesca excedem pelo menos a linha de base dos critérios de frescura estabelecidos em conformidade com a legislação comunitária.

B. INDICADORES DE FRESCURA

Se o exame organoléptico levantar qualquer suspeita quanto à frescura dos produtos da pesca, podem ser colhidas amostras que serão submetidas a testes laboratoriais para determinação dos teores de azoto básico volátil total (ABVT) e de azoto trimetilamínico (ATMA).

A autoridade competente deve utilizar os critérios estabelecidos nos termos da legislação comunitária.

Se o exame organoléptico levantar suspeitas quanto à existência de outros factores que possam afectar a saúde humana, devem ser colhidas amostras para efeitos de verificação.

C. HISTAMINA

Devem ser efectuados testes aleatórios das histaminas para verificar o respeito dos teores autorizados nos termos da legislação comunitária.

D. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

Deve ser estabelecido um sistema de monitorização para controlar o nível de resíduos e contaminantes em conformidade com a legislação comunitária.

E. CONTROLOS MICROBIOLÓGICOS

Sempre que necessário devem ser efectuados controlos de acordo com as regras e os critérios estabelecidos nos termos da legislação comunitária.

F. PARASITAS

Devem ser realizados testes aleatórios para verificar o cumprimento da legislação comunitária sobre parasitas.

G. PRODUTOS DA PESCA VENENOSOS

Devem ser efectuados controlos para assegurar que os seguintes produtos da pesca não sejam colocados no mercado.

▼M2

1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. Os produtos da pesca frescos, preparados e transformados pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, só podem ser colocados no mercado acondicionados ou embalados e devem ser adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos. O nome científico deve acompanhar o nome comum no rótulo;

▼B

2. Produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatera ou outras as toxinas perigosas para a saúde humana. Todavia, os produtos da pesca derivados de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos podem ser colocados no mercado desde que tenham sido produzidos em conformidade com a secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e cumpram as normas previstas no ponto 2 do capítulo V dessa secção.

▼B

CAPÍTULO III: DECISÕES APÓS OS CONTROLOS

Os produtos da pesca devem ser declarados impróprios para consumo humano se:

1. os controlos organolépticos, químicos, físicos ou microbiológicos ou de parasitas tiverem demonstrado que não cumprem a legislação comunitária na matéria;

2. contiverem nas suas partes comestíveis contaminantes ou resíduos em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária ou em teores tais que a ingestão calculada por via alimentar exceda a dose diária ou semanal admissível para o homem;

3. forem provenientes de:

   i) peixes venenosos,

   ii) produtos da pesca que não cumpram os requisitos do ponto 2 da parte G do capítulo II relativamente às biotoxinas,

   ou

   iii) moluscos bivalves, equinodermes, tunicados ou gastrópodes marinhos que contenham biotoxinas marinhas em quantidades totais que excedam os limites referidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004;

   ou

4. a autoridade competente considerar que podem constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou que são, por quaisquer outras razões, impróprios para consumo humano.

▼B

ANEXO IV

LEITE CRU E PRODUTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I: CONTROLO DAS EXPLORAÇÕES DE PRODUÇÃO DE LEITE

1. Os animais nas explorações de produção de leite devem ser submetidos a controlos oficiais para verificar o cumprimento dos requisitos sanitários aplicáveis à produção de leite cru, nomeadamente no que respeita ao estatuto sanitário dos animais e à utilização de medicamentos veterinários.

   Tais inspecções podem ter lugar por ocasião dos controlos veterinários executados em conformidade com as disposições comunitárias relativas à saúde pública e animal ou ao bem-estar dos animais e ser efectuadas por um veterinário aprovado.

2. Se houver fundamentos para suspeitar que os requisitos em matéria de saúde animal não estão a ser cumpridos, deve proceder-se à verificação do estatuto sanitário geral dos animais.

3. As explorações de produção de leite devem ser submetidas a controlos oficiais para verificar o cumprimento das normas de higiene. Esses controlos oficiais podem incluir inspecções e/ou controlos de monitorização efectuados por organismos profissionais. Se se comprovar que a higiene é insuficiente, a autoridade competente deve certificar-se de que estão a ser tomadas medidas adequadas para corrigir a situação.

CAPÍTULO II: CONTROLO DO LEITE CRU APÓS A RECOLHA

1. A autoridade competente deve monitorizar os controlos efectuados nos termos da parte III do capítulo I da secção IX do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

2. Se o operador da empresa do sector alimentar não corrigir a situação no prazo de três meses a contar da primeira notificação do não cumprimento dos critérios no que diz respeito à contagem em placas e à contagem de células somáticas, a entrega do leite cru da exploração de produção deve ser suspensa ou – de acordo com uma autorização específica ou com instruções gerais da autoridade competente – sujeita aos requisitos em matéria de tratamento e utilização necessários para proteger a saúde pública. Essa suspensão ou esses requisitos devem manter-se em vigor até que o operador da empresa do sector alimentar prove que os critérios relativos ao leite cru estão novamente a ser cumpridos.

▼B

ANEXO V

ESTABELECIMENTOS ISENTOS DOS REQUISITOS DO N.º 1 DO ARTIGO 12.º

Os seguintes estabelecimentos de países terceiros não precisam de constar das listas estabelecidas e actualizadas nos termos do n.º 4 do artigo 12.º:

1. Os estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal em relação aos quais o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 não prevê quaisquer requisitos;
2. Os estabelecimentos que se dedicam exclusivamente à produção primária;
3. Os estabelecimentos que se dedicam exclusivamente a operações de transporte;
4. Os estabelecimentos que se dedicam exclusivamente ao armazenamento de produtos de origem animal que não exijam condições de armazenagem a temperatura controlada.

▼B

ANEXO VI

REQUISITOS APLICÁVEIS AOS CERTIFICADOS QUE ACOMPANHAM AS IMPORTAÇÕES

1. O representante da autoridade competente do país terceiro de expedição que emitir um certificado de acompanhamento de uma remessa de produtos de origem animal destinados à Comunidade deve assinar o certificado e garantir que lhe seja aposto um carimbo oficial. Este requisito é aplicável a todas as folhas do certificado, caso tenha mais do que uma. No caso dos navios-fábrica, a autoridade competente pode autorizar o comandante ou outro oficial do navio a assinar o certificado.

2. Os certificados devem ser redigidos na língua ou línguas oficiais do país terceiro de expedição e do Estado-Membro em que é efectuada a inspecção fronteiriça ou ser acompanhados de uma tradução autenticada nessa(s) língua (s). Se o Estado-Membro de destino o solicitar, os certificados também devem ser acompanhados de uma tradução autenticada na sua língua ou línguas oficiais. Contudo, um Estado-Membro pode aceitar a utilização de uma língua oficial da Comunidade que não a(s) sua(s).

3. Ao entrarem na Comunidade, as remessas devem vir acompanhadas da versão original do certificado.

4. Os certificados devem ser constituídos por:

   a) Uma só folha de papel;

      ou

   b) Duas ou mais páginas que sejam parte integrante e inseparável de uma única folha de papel;

      ou

   c) Uma sequência de páginas numeradas por forma a indicar que cada uma delas constitui parte integrante de uma sequência finita (por exemplo, «página 2 de 4»).

5. Os certificados devem ostentar um número de identificação único. Quando o certificado for constituído por uma sequência de páginas, o número deve ser indicado em cada uma delas.

6. O certificado deve ser emitido antes de a remessa a que diz respeito deixar de estar sob o controlo da autoridade competente do país terceiro de expedição.