

Edição em língua  
portuguesa

## Legislação

### Índice

#### I *Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade*

.....

#### II *Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade*

##### Conselho

91/492/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 15 de Julho de 1991, que estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos ..... 1

91/493/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca ..... 15

91/494/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 26 de Junho de 1991, relativa às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira ..... 35

91/495/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária relativos à produção e à colocação no mercado de carnes de coelho e às carnes de caça de criação ..... 41

91/496/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 15 de Julho de 1991, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos animais provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade e que altera as Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE ..... 56

Preço: 16 ECU

(Continua no verso da capa)

Os actos cujos títulos são impressos em tipo fino são actos de gestão corrente adoptados no âmbito da política agrícola e que têm, em geral, um período de validade limitado.

Os actos cujos títulos são impressos em tipo negro e precedidos de um asterisco são todos os restantes.

Índice (continuação)

91/497/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 29 de Julho de 1991, que altera e codifica a Directiva 64/433/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca, a fim de a alargar à produção de carnes frescas e à sua colocação no mercado ..... 69

91/498/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 29 de Julho de 1991, relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a comercialização de carnes frescas ..... 105

91/499/CEE:

- ★ Directiva do Conselho, de 26 de Junho de 1991, que altera a Directiva 64/432/CEE no que diz respeito ao diagnóstico da brucelose bovina e da leucose bovina enzoótica .. 107

## II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

## CONSELHO

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 15 de Julho de 1991

que estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos

(91/492/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que para instaurar o mercado interno, e assegurar mais especificamente o funcionamento harmonioso da organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca, instituída pelo Regulamento (CEE) nº 3796/81 <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2886/89 <sup>(5)</sup>, é importante que a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos deixe de ser entravada por disparidades existentes entre os Estados-membros em matéria de prescrições sanitárias; que esse facto permitirá uma maior harmonização da produção e da colocação no mercado e a igualdade de condições de concorrência, garantindo, ao mesmo tempo, ao consumidor um produto de qualidade;

Considerando que a Directiva 79/923/CEE do Conselho, de 30 de Outubro de 1979, relativa à qualidade requerida para as águas conculícolas <sup>(6)</sup> prevê que é necessário fixar as exigências sanitárias que os produtos conculícolas devem satisfazer;

Considerando que devem ser estabelecidas exigências relativamente a todas as fases de colheita, tratamento, armazenagem, transporte e distribuição de moluscos bivalves vivos, no

intuito de salvaguardar a saúde dos consumidores; que essas exigências se aplicam igualmente aos equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos;

Considerando que, caso surja um problema sanitário após a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos, é importante poder localizar o estabelecimento expedidor e a zona de colheita de origem; que é, por conseguinte, necessário instituir um sistema de registo e de marcação que permita identificar o trajecto de um lote após a colheita;

Considerando que é importante que sejam definidas as normas de saúde pública relativas ao produto acabado; que, todavia, os conhecimentos científicos e técnicos ainda não estão suficientemente avançados para estabelecer soluções definitivas para determinados problemas sanitários e que é, por conseguinte, necessário, para garantir a protecção óptima da saúde pública, estabelecer um sistema comunitário que permita assegurar uma adopção rápida e, se necessário, um reforço das normas sanitárias, destinado a prevenir a contaminação por vírus ou outros riscos para a saúde humana;

Considerando que os moluscos bivalves vivos, originários de zonas de colheita que não permitam o consumo directo e sem perigo, podem ser tornados salubres se forem submetidos a um processo de depuração ou se forem transpostos em água salubre durante um período bastante longo; que é, por conseguinte, necessário recensear as zonas de produção em que podem ser colhidos moluscos para consumo humano directo, bem como aquelas em proveniência das quais os moluscos devem ser objecto de depuração ou transposição;

Considerando que cabe, em primeiro lugar, ao produtor assegurar que os moluscos bivalves vivos sejam produzidos e colocados no mercado de acordo com as prescrições sanitárias; que cabe às autoridades competentes dos Estados-membros velar, através de controlos e inspecções, por que o produtor respeite as referidas disposições; que cabe, nomea-

<sup>(1)</sup> JO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 29.

<sup>(2)</sup> JO nº C 183 de 15. 7. 1991.

<sup>(3)</sup> JO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO nº L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO nº L 282 de 2. 10. 1989, p. 1.

<sup>(6)</sup> JO nº L 281 de 10. 11. 1979, p. 47.

damente, às autoridades competentes submeter as zonas de colheita a um controlo regular para se assegurarem de que os moluscos das referidas zonas de colheita não contêm microrganismos nem substâncias tóxicas em quantidades consideradas perigosas para a saúde humana;

Considerando que é conveniente adoptar medidas de controlo comunitário para garantir a aplicação uniforme, em todos os Estados-membros, das normas enunciadas na presente directiva;

Considerando que as regras, princípios e medidas de salvaguarda estabelecidos pela Directiva 90/675/CEE do Conselho, de 10 de Dezembro de 1990, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade <sup>(1)</sup>, devem aplicar-se no caso presente;

Considerando que, no contexto do comércio intracomunitário, as regras estabelecidas pela Directiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de Dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(2)</sup>, alterada pela Directiva 90/675/CEE, devem ser igualmente aplicáveis;

Considerando que os moluscos bivalves vivos produzidos num país terceiro e destinados a ser colocados no mercado no território da Comunidade não devem beneficiar de um regime mais favorável do que o praticado na Comunidade; que é conveniente prever um procedimento comunitário de inspecção no que respeita às condições de produção e de colocação no mercado dos países terceiros, com vista a permitir à Comunidade a aplicação de um regime comum de importação baseado em condições de equivalência;

Considerando que é conveniente, para tomar em conta situações especiais, conceder derrogações a determinados estabelecimentos em funções antes de 1 de Janeiro de 1993, a fim de lhes permitir adaptarem-se ao conjunto dos requisitos enunciados na presente directiva;

Considerando que, no caso dos animais vivos consumíveis enquanto vivos, é conveniente interrogar, no que diz respeito à data de validade, as regras da Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, bem como à publicidade a seu respeito <sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/72/CEE <sup>(4)</sup>;

Considerando que é conveniente prever a possibilidade de adoptar medidas transitórias destinadas a fazer face à ausência de certas regras de aplicação;

Considerando que é oportuno cometer à Comissão a tarefa de adoptar determinadas regras de execução da presente directiva; que, para o efeito, é conveniente prever procedimentos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

<sup>(1)</sup> JO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

<sup>(3)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO nº L 42 de 16. 1. 1991, p. 27.

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## CAPÍTULO I

### Prescrições gerais

#### Artigo 1º

A presente directiva estabelece as normas sanitárias que regem a produção e colocação no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo ou à transformação antes do consumo.

Exceptuadas as disposições relativas à depuração, a presente directiva é aplicável aos equinodermes, aos tunicados e aos gastrópodes marinhos.

#### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva, entende-se por:

1. *Moluscos bivalves*: os moluscos lamelibrânquios filtradores;
2. *Biotoxinas marinhas*: as substâncias tóxicas acumuladas pelos moluscos bivalves quando se alimentam de plâncton contendo essas toxinas;
3. *Água do mar limpa*: a água do mar ou salobra isenta de contaminação microbiológica e de compostos tóxicos ou nocivos de origem natural ou introduzidos no ambiente, tais como os constantes do anexo da Directiva 79/923/CEE, em quantidades susceptíveis de ter uma incidência nefasta sobre a qualidade sanitária dos moluscos bivalves ou de deteriorar o seu sabor, a utilizar nas condições fixadas pela presente directiva;
4. *Autoridade competente*: a autoridade central de um Estado-membro competente para efectuar os controlos veterinários ou qualquer autoridade em quem a primeira tenha delegado essa competência;
5. *Acabamento*: a armazenagem de moluscos bivalves vivos cuja qualidade não requeira a transposição ou o tratamento numa estação de depuração em tanques, ou em qualquer outra instalação que contenha água do mar limpa ou em áreas naturais, com vista a retirar areia, lama ou muco;
6. *Produtor*: qualquer pessoa singular ou colectiva que efectue a apanha de moluscos bivalves vivos por qualquer método numa zona de apanha, para efeitos de tratamento e introdução no mercado;
7. *Zona de produção*: qualquer parte de território marinho, lagunar ou de estuário que contenha bancos naturais de moluscos bivalves ou áreas utilizadas para a cultura de moluscos bivalves, em que os moluscos bivalves vivos são apanhados;
8. *Zona de transposição*: qualquer parte de território marinho, lagunar ou de estuário, aprovada por uma autoridade competente, claramente delimitada e assinalada por balizas, estacas ou qualquer outro material fixo e exclusivamente consagrada à depuração natural de moluscos bivalves vivos;

9. *Centro de expedição*: qualquer instalação terrestre ou flutuante, aprovada, reservada à recepção, ao acabamento, à lavagem, à limpeza, à calibragem e ao acondicionamento de moluscos bivalves vivos próprios para consumo humano;
10. *Centro de depuração*: qualquer estabelecimento aprovado contendo tanques alimentados por água do mar, naturalmente limpa ou tornada limpa por tratamento adequado, nos quais os moluscos bivalves vivos são colocados durante o tempo necessário para eliminação dos contaminantes microbiológicos, tornando-os assim próprios para consumo humano;
11. *Transposição*: a operação que consiste em transferir moluscos bivalves vivos para zonas marítimas ou lagunares aprovadas ou para zonas de estuário aprovadas, sob vigilância da autoridade competente, durante o tempo necessário à eliminação dos contaminantes. Esta operação não inclui a operação específica que consiste em transferir os moluscos bivalves para zonas mais adequadas ao crescimento ou engorda ulterior;
12. *Meios de transporte*: as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris, nas aeronaves, nos porões dos navios ou nos contentores, para transporte por terra, mar ou ar;
13. *Acondicionamento*: a operação pela qual os moluscos bivalves vivos são colocados em material de embalagem adequado para o efeito;
14. *Remessa*: a quantidade de moluscos bivalves vivos manipulados num centro de expedição ou tratados num centro de depuração, que é em seguida enviada a um ou mais clientes;
15. *Lote*: a quantidade de moluscos bivalves vivos apanhados numa zona de produção e destinados a ser enviados para um centro de expedição aprovado, um centro de depuração, uma zona de transposição ou um estabelecimento de transformação;
16. *Colocação no mercado*: a detenção ou exposição destinada à venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de colocação no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano no estado cru ou para fins de transformação na Comunidade, com exclusão da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades pelo pescador costeiro ao retalhista ou ao consumidor, que devem ser sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações nacionais para o controlo do comércio retalhista;
17. *Importação*: a introdução no território da Comunidade de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros;
18. *Coliforme fecal*: a bactéria em forma de bastonete, aeróbia facultativa, gram-negativa, não formadora de esporos, citocromo oxidase negativa, que pode fermentar a lactose com produção de gás na presença de sais biliares ou outros agentes tensoactivos com características semelhantes de inibição de crescimento, a 44 °C ± 0,2 °C, num período de, pelo menos, 24 horas;
19. *E. coli*: o coliforme fecal que produz indol a partir de triptofano a 44 °C ± 0,2 °C, num período de 24 horas.

## CAPÍTULO II

## Prescrições aplicáveis a produção comunitária

## Artigo 3.º

1. A colocação no mercado de moluscos bivalves vivos para consumo humano directo está sujeito às seguintes condições:
  - a) Devem ser originários de zonas de produção que satisfaçam os requisitos do capítulo I do anexo. Contudo, no que se refere aos pectínídeos, esta disposição apenas se aplica aos produtos da aquicultura, tal como se encontram definidos no artigo 2.º, ponto 2, da Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca <sup>(1)</sup>;
  - b) Devem ter sido apanhados numa zona de produção e transportados dessa zona para um centro de expedição, um centro de depuração, uma zona de transposição ou um estabelecimento de transformação, nas condições especificadas no capítulo II do anexo;
  - c) Nos casos previstos na presente directiva, devem ter sido transpostos em zonas aprovadas para o efeito, que satisfaçam as condições especificadas no capítulo III do anexo;
  - d) Devem ter sido manipulados de modo higiénico e, se necessário, depurados em estações aprovadas para o efeito e que satisfaçam os requisitos do capítulo IV do anexo;
  - e) Devem obedecer às prescrições do capítulo V do anexo;
  - f) Devem ter sido objecto de um controlo sanitário que satisfaça os requisitos do capítulo VI do anexo;
  - g) Devem ter sido acondicionados de modo adequado, de acordo com o capítulo VII do anexo;
  - h) Devem ter sido armazenados e transportados em condições sanitárias satisfatórias, de acordo com os capítulos VIII e IX do anexo;
  - i) Devem ostentar uma marca de salubridade prevista no capítulo X do anexo.
2. Os moluscos bivalves vivos destinados a transformação ulterior devem observar os requisitos pertinentes do n.º 1 e ser tratados de acordo com os requisitos da Directiva 91/493/CEE.

## Artigo 4.º

Os Estados-membros zelarão no sentido de que as pessoas que manipulem moluscos bivalves vivos durante a sua produção e introdução no mercado tomem todas as medidas necessárias para cumprirem as prescrições da presente directiva.

Os responsáveis dos centros de expedição e de depuração devem, nomeadamente, velar por que:

<sup>(1)</sup> Ver página 15 do presente Jornal Oficial.

- sejam colhidas e analisadas regularmente quantidades representativas de amostras destinadas a exame de laboratório, de modo a estabelecer uma relação cronológica, em função das zonas de origem dos lotes, da qualidade sanitária dos moluscos bivalves vivos antes e depois da manipulação num centro de expedição ou num centro de depuração,
- seja mantido um registo em que se inscrevam os resultados dos vários controlos, que será guardado para apresentação à autoridade competente.

#### Artigo 5º

1. a) A autoridade competente procede à aprovação dos centros de expedição e dos centros de depuração após se ter certificado do cumprimento do disposto na presente directiva. Caso deixem de ser cumpridas as condições de aprovação, a autoridade competente tomará as medidas necessárias. Para o efeito terá em conta, nomeadamente, as conclusões de um possível controlo efectuado em conformidade com o nº 1 do artigo 6º

Contudo, com a condição expressa de que os moluscos vivos provenientes de tais centros obedeçam às normas de higiene estabelecidas pela presente directiva, os Estados-membros podem, quanto aos requisitos de equipamentos e de estruturas previstos no capítulo IV do anexo, a especificar antes de 1 de Outubro de 1991, segundo o procedimento previsto no artigo 12º, conceder aos centros de expedição e de purificação um prazo suplementar, que expira em 31 de Dezembro de 1995, para darem cumprimento às condições de aprovação previstas no citado capítulo. Só poderão obter estas derrogações os estabelecimentos que, exercendo a sua actividade à data de 31 de Dezembro de 1991, tenham submetido à autoridade competente um pedido de derrogação à autoridade nacional competente. Este pedido deverá ser acompanhado de um plano e de um programa de obras especificando os prazos em que os estabelecimentos poderão dar cumprimento às referidas exigências. Caso seja solicitada uma contribuição financeira à Comunidade, só poderão ser aceites os projectos que satisfaçam os requisitos da presente directiva.

A autoridade competente estabelecerá uma lista dos centros de expedição e dos centros de depuração aprovados, que terão cada um um número oficial.

Cada Estado-membro deverá comunicar à Comissão a lista dos centros de expedição e dos centros de depuração aprovados e qualquer modificação ulterior. A Comissão transmitirá essas informações aos restantes Estados-membros.

- b) Esses estabelecimentos serão sujeitos a inspecção e controlos regulares sob a responsabilidade da autoridade competente, que terá livre acesso a todas as partes dos estabelecimentos, de modo a certificar-se do cumprimento do disposto na presente directiva.

Caso as inspecções e controlos revelem que não são observadas as exigências da presente directiva, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

2. a) A autoridade competente estabelecerá uma lista das zonas de produção e de transposição, com indicação da sua localização e limites, em que podem ser apanhados moluscos bivalves vivos, em conformidade com as prescrições da presente directiva e nomeadamente as do capítulo I do anexo.

A lista será comunicada aos profissionais abrangidos pela presente directiva, nomeadamente os produtores e os responsáveis de centros de depuração e de centros de expedição.

- b) A vigilância das zonas de produção e de transposição realizar-se-á sob a responsabilidade de autoridade competente de acordo com os requisitos da presente directiva.

Caso essa vigilância revele que as exigências da presente directiva deixaram de ser observadas, a autoridade competente fechará a zona de produção ou de transposição em causa até que a situação se normalize.

3. A autoridade competente poderá proibir toda a produção e apanha de moluscos bivalves nas zonas consideradas impróprias para essa utilização por motivos sanitários.

#### Artigo 6º

1. Peritos da Comissão podem, na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme da presente directiva, efectuar controlos no local em colaboração com as autoridades competentes dos Estados-membros. Os peritos podem, nomeadamente, verificar se os centros e as zonas de produção e de transposição cumprem efectivamente as disposições da presente directiva. Um Estado-membro em cujo território se realiza um controlo prestará aos peritos toda a assistência necessária ao cumprimento da sua missão. A Comissão informará os Estados-membros dos resultados dos controlos efectuados.

2. As modalidades de aplicação do nº 1 serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º

3. A Comissão pode adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes relativas à boa prática de fabrico aplicável aos diversos estádios da produção e da colocação no mercado.

#### Artigo 7º

1. São aplicáveis as regras previstas na Directiva 89/662/CEE do Conselho no que diz respeito aos moluscos bivalves, aos equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos destinados ao consumo humano, nomeadamente no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

2. A Directiva 89/662/CEE é alterada do seguinte modo:

a) É aditado o seguinte travessão ao anexo A:

«— Directiva nº 91/492/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, que estabelece normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos. (JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 1).»;

b) É suprimido o seguinte travessão do anexo B:

«— moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano.».

### CAPÍTULO III

#### Importações a partir de países terceiros

##### Artigo 8º

As disposições aplicáveis às importações de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros devem ser pelo menos equivalentes às que regulam a produção e a colocação no mercado de produtos comunitários.

##### Artigo 9º

A fim de assegurar a aplicação uniforme do requisito previsto no artigo 8º, é aplicável o seguinte procedimento:

1. Serão efectuados controlos no local por peritos da Comissão e dos Estados-membros para verificar se as condições de produção e de colocação no mercado podem ser consideradas equivalentes às aplicáveis na Comunidade.

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

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes.

A periodicidade e as modalidades dos controlos serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º;

2. Para decidir se as condições de produção e de colocação no mercado dos moluscos bivalves vivos num país terceiro podem ser consideradas equivalentes às da Comunidade, serão tidos em conta, nomeadamente:

a) A legislação do país terceiro;

b) A organização da autoridade competente do país terceiro e dos seus serviços de inspecção, os poderes desses serviços e a fiscalização a que são sujeitos, bem como as possibilidades que esses serviços têm de verificar, de modo eficaz, a aplicação da respectiva legislação em vigor;

c) As condições sanitárias aplicadas na prática para a produção e a introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos e nomeadamente para a vigilância das zonas de apanha no que se refere à contaminação microbiológica e do ambiente, bem como com a presença de biotoxinas marinhas;

d) A regularidade e rapidez das informações fornecidas pelo país terceiro quanto à presença de plâncton contendo toxinas nas zonas de apanha e nomeadamente de espécies inexistentes nas águas comunitárias, bem como quanto aos riscos que essa presença pode representar para a Comunidade;

e) As garantias que pode dar o país terceiro quanto à observância das regras enunciadas no capítulo V do anexo;

3. A Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º, adoptará:

a) A lista dos países terceiros que satisfazem as condições de equivalência referidas no nº 2;

b) Para cada país terceiro, as condições especiais de importação aplicáveis aos moluscos bivalves vivos. Essas condições devem incluir:

i) as modalidades de certificação sanitária que deve acompanhar qualquer remessa destinada à Comunidade,

ii) uma delimitação das zonas de produção em que os moluscos bivalves vivos podem ser apanhados e a partir das quais podem ser importados,

iii) a obrigação de uma informação imediata da Comunidade sobre qualquer possível alteração da aprovação das zonas de produção,

iv) a eventual depuração após chegada ao território da Comunidade;

c) A lista dos estabelecimentos de cuja proveniência é autorizada a importação de moluscos bivalves vivos. Para esse efeito, devem ser elaboradas uma ou várias listas desses estabelecimentos. Um estabelecimento só pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente do país terceiro que exporta para a Comunidade. Tal aprovação está submetida à observância das seguintes condições:

— observância de requisitos equivalentes aos previstos pela presente directiva,

— vigilância por um serviço oficial de controlo do país terceiro;

4. As decisões referidas no nº 3 podem ser alteradas de acordo com o procedimento fixado no artigo 12º

As decisões e respectivas alterações são publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, série L;

5. Na pendência das decisões referidas no nº 3, os Estados-membros aplicarão às importações de moluscos

bivalves vivos provenientes dos países terceiros condições pelo menos equivalentes às que dizem respeito à produção e colocação no mercado dos produtos comunitários.

#### Artigo 10º

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

Sem prejuízo das regras e princípios a que se refere o parágrafo anterior e enquanto se aguarda a execução das decisões previstas no artigo 8º, ponto 3, da Directiva 90/675/CEE, mantêm-se aplicáveis as modalidades nacionais pertinentes de aplicação do artigo 8º, pontos 1 e 2, da citada directiva.

### CAPÍTULO IV

#### Disposições finais

#### Artigo 11º

Os capítulos do anexo podem ser alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão.

Até 1 de Janeiro de 1994, a Comissão submeterá ao Conselho, após parecer do Comité Veterinário Científico, um relatório sobre o conteúdo dos capítulos I e V do anexo, eventualmente acompanhado de propostas de alteração, destes capítulos.

#### Artigo 12º

1. Em caso de aplicação do procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente do Comité Veterinário Permanente, a seguir denominado «comité», submete-lhe sem demora o assunto, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

3. a) A Comissão adopta as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

b) Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a

Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

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

#### Artigo 13º

Para tomar em conta uma eventual ausência de decisão sobre as modalidades de aplicação da presente directiva à data de 1 de Janeiro de 1993, podem ser adoptadas as medidas transitórias necessárias, por um período de dois anos, segundo o procedimento previsto no artigo 12º.

#### Artigo 14º

A Comissão, após consulta aos Estados-membros, apresentará ao Conselho, até 1 de Julho de 1992, um relatório relativo aos requisitos mínimos em matéria de estrutura e de equipamento a que devem obedecer os pequenos centros de expedição ou os pequenos estabelecimentos que assegurem a distribuição no mercado local e situados em regiões sujeitas a restrições especiais quanto ao aprovisionamento, eventualmente acompanhado de propostas, sobre as quais o Conselho, deliberando segundo o processo de votação previsto no artigo 43º do Tratado, se pronunciará até 31 de Dezembro de 1992.

Até 1 de Janeiro de 1998, as disposições da presente directiva serão objecto de nova análise pelo Conselho, deliberando sob propostas da Comissão, com base na experiência adquirida.

#### Artigo 15º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva, até 1 de Janeiro de 1993. Desse facto informarão a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

#### Artigo 16º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 15 de Julho de 1991.

Pelo Conselho  
O Presidente  
P. BUKMAN

## ANEXO

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES APLICÁVEIS ÀS ZONAS DE PRODUÇÃO

1. A localização e os limites as zonas de produção devem ser fixados pela autoridade competente a fim de identificar as zonas em que os moluscos bivalves vivos:
  - a) Podem ser apanhados para consumo humano directo. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas devem satisfazer os requisitos do capítulo V do presente anexo;
  - b) Podem ser apanhados, mas só podem ser introduzidos no mercado para consumo humano após tratamento num centro de depuração ou após transposição. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, baseados num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições, de 6 000 coliformes fecais por 100 gramas de carne ou 4 600 *E. coli* por 100 gramas de carne em 90 % das amostras.  
Após depuração ou transposição deve ser dado cumprimento a todos os requisitos constantes do capítulo V do presente anexo;
  - c) Podem ser apanhados, mas só podem ser colocados no mercado após transposição durante um período longo (mínimo de dois meses), combinada ou não com uma depuração, ou após depuração intensiva durante um período e segundo às modalidades a determinar de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva, de modo a observar os mesmos requisitos que os constantes da alínea a). Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, baseados num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições, de 60 000 coliformes fecais por 100 gramas de carne.
2. Qualquer alteração dos limites das zonas de produção e o seu encerramento temporário ou definitivo devem imediatamente ser comunicados pelas autoridades competentes aos profissionais abrangidos pela presente directiva, nomeadamente os produtores e os responsáveis de centros de depuração e de centros de expedição.

## CAPÍTULO II

## NORMAS APLICÁVEIS À COLHEITA E AO TRANSPORTE DE LOTES PARA UM CENTRO DE EXPEDIÇÃO OU UM CENTRO DE DEPURAÇÃO, UMA ZONA DE TRANSPOSIÇÃO OU UM ESTABELECIMENTO DE TRANSFORMAÇÃO

1. As técnicas de colheita não devem causar danos excessivos às conchas ou tecidos dos moluscos bivalves vivos.
2. Os moluscos bivalves vivos devem ser adequadamente protegidos de esmagamento, abrasão ou vibração após a apanha e não devem ser expostos a temperaturas extremas, quentes ou frias.
3. As técnicas de apanha, transporte, descarga e tratamento dos moluscos bivalves vivos não devem resultar numa contaminação adicional do produto, numa redução significativa da sua quantidade ou em quaisquer alterações que afectem de modo significativo a possibilidade de tratamento por depuração, transformação ou transposição.
4. Entre a apanha e o desembarque, os moluscos bivalves vivos não devem ser reimersos numa água que possa causar contaminação adicional.
5. Os meios utilizados para o transporte de moluscos bivalves vivos devem ser utilizados em condições que os protejam de uma contaminação adicional e evitem o esmagamento das conchas. Devem permitir um escoamento e limpeza adequados.  
Em caso de transporte a granel, de longa distância, de moluscos bivalves vivos para um centro de expedição, um centro de depuração, uma zona de transposição ou um estabelecimento de transformação, os meios de transporte devem estar equipados de modo a garantir as melhores condições de sobrevivência dos moluscos e devem, nomeadamente, observar o disposto no ponto 2 do capítulo IX do presente anexo.
6. Um documento de registo destinado à identificação dos lotes de moluscos bivalves vivos deve acompanhar cada lote durante o transporte da zona de produção para um centro de expedição, de depuração, uma área de transposição ou um estabelecimento de transformação. O documento será emitido pela autoridade competente, a pedido do produtor. Em relação a cada lote, o produtor deve preencher as respectivas secções do documento de registo, de modo legível e indelével, as quais devem incluir as seguintes informações:
  - a identidade do produtor e sua assinatura,
  - a data da apanha,
  - a localização mais exacta possível da zona de produção,

- a indicação mais exacta possível das espécies de moluscos e sua quantidade,
- o número de aprovação e o local de destino para o acondicionamento, a transposição, a depuração ou a transformação.

Os documentos de registo devem ser todos numerados de forma contínua e sequencial. A autoridade competente manterá um registo com indicação do número de documentos de registo juntamente com os nomes das pessoas que efectuam a apanha de moluscos bivalves vivos e para quem os mesmos foram emitidos. O documento de registo relativo a cada lote de moluscos bivalves vivos deve ter indicada a data de entrega do lote a um centro de expedição, um centro de depuração, uma zona de transposição ou um estabelecimento de transformação e deve ser mantido à disposição pelos responsáveis desses centros, zonas ou estabelecimentos durante pelo menos 60 dias.

Todavia, se a apanha for efectuada pelo pessoal do centro de expedição, do centro de depuração, da zona de transposição ou do estabelecimento de transformação de destino, o documento de registo pode ser substituído por uma autorização permanente de transporte concedida pela autoridade competente.

7. Caso uma zona de produção e de transposição seja temporariamente fechada, a autoridade competente cessará de emitir documentos de registo para essa zona e suspenderá imediatamente a validade de quaisquer documentos de registo já emitidos.

### CAPÍTULO III

#### CONDIÇÕES APLICÁVEIS À TRANSPOSIÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Para a transposição de moluscos bivalves vivos, devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1. Os moluscos bivalves vivos devem ter sido apanhados e transportados em conformidade com as prescrições no capítulo II do presente anexo;
2. As técnicas de manipulação dos moluscos bivalves vivos destinados a transposição devem permitir o reinício da alimentação por filtração após imersão em águas naturais;
3. Os moluscos bivalves vivos não devem ser transportados numa densidade que impeça a depuração;
4. Os moluscos bivalves vivos devem ser imersos em água do mar na área de transposição durante um período adequado, que deve ser superior ao tempo necessário para reduzir a taxa de bactérias fecais para níveis admitidos pela presente directiva, atendendo a que devem ser respeitadas as normas do capítulo V do presente anexo;
5. A temperatura mínima da água para uma transposição eficaz deve, se necessário, ser determinada e comunicada pela autoridade competente em relação a cada espécie de moluscos bivalves vivos e zona de transposição aprovada;
6. As zonas de transposição dos moluscos bivalves vivos devem ser aprovadas pela autoridade competente. Os limites destas zonas devem ser claramente identificados por balizas, varas ou outros materiais fixados; as zonas de transposição devem estar separadas umas das outras e das zonas de produção por uma distância mínima de 300 metros;
7. As áreas de uma mesma zona de transposição devem ser claramente separadas de modo a evitar a mistura dos lotes; deve ser utilizado o sistema «tudo dentro, tudo fora», de modo a não permitir a introdução de um novo lote antes de todo o lote anterior ter sido retirado;
8. Os responsáveis das zonas de transposição devem manter à disposição da autoridade competente registos permanentes da origem dos moluscos bivalves vivos, dos períodos de transposição, áreas de transposição e destino dado ao lote após a transposição.
9. Após a apanha na zona de transposição, e durante o seu transporte da zona de transposição para o centro de expedição aprovado, para o centro de depuração ou para o estabelecimento de transposição, os lotes devem ser acompanhados do documento de registo previsto no ponto 6 do capítulo II do presente anexo, salvo nos casos em que o mesmo pessoal intervenha tanto na zona de transposição, como no centro de expedição, no centro de depuração ou no estabelecimento de transformação.

### CAPÍTULO IV

#### CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO DOS CENTROS DE EXPEDIÇÃO OU DE DEPURAÇÃO

1. **Condições gerais de organização das instalações e de equipamento com material**

Os centros não devem situar-se em zonas próximas de odores desagradáveis, fumo, poeira e outros contaminadores. O local não deve estar sujeito a inundação em condições normais de maré cheia nem a escoamento proveniente de zonas adjacentes.

Os centros devem dispor, pelo menos:

1. Nos locais em que os moluscos bivalves vivos são tratados ou armazenados:
  - a) De edifícios ou instalações de boa construção, concebidos e mantidos de modo adequado para evitar a contaminação dos moluscos bivalves vivos por qualquer tipo de resíduos, água suja, vapor ou sujidade ou pela presença de roedores ou outros animais;
  - b) De um solo fácil de limpar e disposto de forma a facilitar o escoamento dos líquidos;
  - c) De um espaço de trabalho suficiente para a boa execução de todas as operações;
  - d) De paredes resistentes e fáceis de limpar;
  - e) De uma iluminação natural ou artificial suficiente;
2. De acesso a um número adequado de vestiários, lavatórios e retretes. Deve existir um número suficiente de lavatórios na proximidade das retretes;
3. De material adequado para a limpeza dos instrumentos de trabalho, dos recipientes e dos equipamentos;
4. De instalações para o abastecimento ou, se necessário, a armazenagem de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano <sup>(1)</sup>, ou de instalações que permitam o abastecimento de água do mar limpa.

Podem ser autorizadas instalações que forneçam água não potável. A água em causa não pode entrar em contacto directo com os moluscos bivalves vivos nem ser utilizada para limpeza ou desinfecção dos recipientes, das instalações ou do equipamento que entre em contacto com os moluscos bivalves vivos. As condutas em que circula água não potável devem ser claramente diferenciadas das que se destinam à água potável.
5. Do equipamento e instrumentos ou suas superfícies susceptíveis de entrar em contacto com moluscos bivalves vivos, constituídos de materiais fáceis de lavar e limpar com frequência e resistente à corrosão.

## II. Condições gerais de higiene

É exigido um elevado grau de limpeza e higiene no que respeita ao pessoal, locais, equipamento e condições de trabalho:

1. O pessoal que proceda ao tratamento ou à manipulação de moluscos bivalves vivos deve, nomeadamente, vestir roupa de trabalho limpa e, se necessário, calçar luvas adequadas ao trabalho que efectua;
2. É proibido ao pessoal cuspir ou ter qualquer tipo de comportamento pessoal que possa resultar na contaminação dos moluscos bivalves vivos; qualquer pessoa que sofra de uma doença transmissível por moluscos bivalves vivos deve temporariamente ser proibida de trabalhar ou manipular estes produtos, até ao seu restabelecimento.
3. Devem ser destruídos todos os roedores, insectos e outros parasitas e deve evitar-se qualquer nova infestação; os animais domésticos não devem penetrar nas instalações;
4. Os locais, equipamento e instrumentos utilizados na manipulação de moluscos bivalves vivos devem ser mantidos limpos e em bom estado; o equipamento e os instrumentos devem ser integralmente limpos no final de cada dia de trabalho e sempre que necessário;
5. Os locais, equipamento e instrumentos não devem, sem autorização da autoridade competente, ser utilizados para fins que não sejam a manipulação de moluscos bivalves vivos;
6. Os resíduos devem ser armazenados de modo higiénico numa zona separada e, se necessário, colocados em contentores cobertos adaptados para esse efeito. Os resíduos devem ser retirados das proximidades do estabelecimento com uma periodicidade adequada;
7. Os produtos acabados devem ser armazenados num local coberto e mantidos separados das zonas em que são manipulados animais que não sejam moluscos bivalves vivos, tais como crustáceos.

## III. Condições aplicáveis aos centros de depuração

Além das condições enunciadas nos pontos I e II, devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1. O fundo e as paredes dos tanques de depuração e dos reservatórios de água devem ter uma superfície lisa, dura e impermeável e que seja fácil de limpar esfregando ou utilizando água sob pressão. O fundo dos tanques de depuração deve ser suficientemente inclinado e equipado com escoadores suficientes para o volume de trabalho;

<sup>(1)</sup> JO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1985 (JO nº L 302 de 15. 11. 1985, p. 218).

2. Antes da depuração, os moluscos bivalves vivos devem ser lavados com água do mar limpa ou água potável sob pressão, de modo a retirar-lhes o lodo. A lavagem inicial pode também ocorrer nos tanques de depuração antes do início da depuração, mantendo abertos os escoadores durante toda a operação inicial de lavagem e esperando, em seguida, o tempo suficiente entre as duas operações para que os tanques estejam limpos ao começar o processo de depuração;
3. Os tanques de depuração devem receber um débito de água do mar suficiente por hora e por tonelada de moluscos bivalves vivos tratados;
4. A água do mar utilizada para a depuração dos moluscos bivalves vivos deve ser limpa ou tornada limpa por tratamento adequado; a distância entre o ponto de extracção da água do mar e os tubos de descarga das águas residuais deve ser suficiente para evitar a contaminação; se necessário, será autorizado o processo de tratamento da água do mar logo que a sua eficácia tenha sido verificada pela autoridade competente; a água potável utilizada para a preparação da água do mar a partir dos seus principais constituintes químicos deve estar em conformidade com as prescrições da Directiva 80/778/CEE;
5. O funcionamento do sistema de depuração deve permitir que os moluscos bivalves vivos recomecem rapidamente a alimentar-se por filtração, eliminem a contaminação residual, não voltem a ser contaminados e possam permanecer vivos em boas condições após depuração para fins de acondicionamento, armazenagem e transporte antes de serem colocados no mercado;
6. A quantidade de moluscos bivalves vivos a depurar não deve exceder a capacidade do centro de depuração. Os moluscos bivalves vivos devem ser depurados de modo contínuo, durante um período suficiente para respeitar as normas microbiológicas fixadas no capítulo V do presente anexo. Esse período começa no momento em que os moluscos bivalves vivos colocados nos tanques de depuração são cobertos de água e estende-se até ao momento em que são retirados da água.  
Caso seja necessário prolongar o período de depuração, para garantir que os moluscos bivalves vivos satisfazem as condições bacteriológicas do capítulo V do presente anexo, o centro de depuração deve ter em consideração os dados relativos à matéria-prima (o tipo de moluscos bivalves, a sua zona de origem, o teor de micróbios, etc.);
7. Caso um tanque de depuração contenha vários lotes de moluscos, estes devem pertencer à mesma espécie e provir de uma mesma zona de produção ou de zonas diferentes com o mesmo estatuto sanitário. O tratamento deve prolongar-se em função do período exigido pelo lote que necessite do período de depuração mais longo;
8. Os recipientes destinados a conter moluscos bivalves vivos nos sistemas de depuração devem ser constituídos de forma a permitir a circulação de água do mar; a altura das camadas de moluscos bivalves vivos não deve impedir a abertura das conchas durante a depuração;
9. Não devem ser mantidos crustáceos, peixes ou qualquer outra espécie marinha num tanque de depuração em que os moluscos bivalves vivos estão a ser sujeitos a depuração;
10. Após a depuração, as conchas dos moluscos bivalves vivos devem ser integralmente lavadas em água corrente com água potável ou água do mar limpa. Este processo pode, se necessário, ser efectuado no tanque de depuração, não devendo a água de lavagem ser reciclada;
11. Os centros de depuração devem possuir um laboratório próprio ou ter acesso aos serviços de um laboratório que disponha dos equipamentos necessários para verificar a eficácia da depuração através de especificações microbiológicas. Os laboratórios exteriores aos centros devem ser reconhecidos pela autoridade competente;
12. Os centros de depuração devem registar regularmente os seguintes dados:
  - resultados dos exames microbiológicos da água do sistema de depuração, à entrada dos tanques de depuração,
  - resultados dos exames microbiológicos dos moluscos bivalves vivos antes da depuração,
  - resultados dos exames microbiológicos dos moluscos bivalves vivos após a depuração,
  - datas e quantidades de moluscos bivalves vivos recebidos no centro de depuração e número dos respectivos documentos de registo,
  - horas de enchimento e esvaziamento dos sistemas de depuração (duração da depuração),
  - pormenores da expedição das remessas após depuração.As anotações devem ser completas, exactas, legíveis e inscritas num registo permanente a que a autoridade competente deve ter acesso para efeitos de inspecção;
13. Os centros de depuração só aceitam os lotes de moluscos bivalves vivos que sejam acompanhados do documento de registo referido no capítulo II do presente anexo.  
Os centros de depuração que enviem lotes de moluscos bivalves vivos para centros de expedição devem fornecer o documento de registo previsto no ponto 6 do capítulo II do presente anexo;
14. Qualquer embalagem que contenha moluscos bivalves vivos depurados deve estar munida de um rótulo atestando a sua depuração.

**IV. Condições aplicáveis aos centros de expedição**

1. Além das condições enunciadas nos pontos I e II, devem ser observadas as seguintes condições:
  - a) O acabamento não deve causar contaminação do produto; as instalações de acabamento devem ser utilizadas de acordo com as regras reconhecidas pelas autoridades competentes, em especial no que diz respeito à quantidade bacteriológica e química da água do mar utilizada nessas instalações;
  - b) O equipamento e os contentores utilizados nas instalações de acabamento não devem constituir uma fonte de contaminação;
  - c) Os processos de calibragem dos moluscos bivalves vivos não devem resultar numa contaminação adicional do produto ou em quaisquer alterações que afectem a facultade de o produto ser transportado e armazenado após acondicionamento;
  - d) Qualquer lavagem ou limpeza de moluscos bivalves vivos deve ser efectuada com água do mar limpa ou água potável sob pressão; a água de lavagem não deve ser reciclada.
2. Os centros de expedição só devem aceitar lotes de moluscos bivalves vivos acompanhados do documento de registo referido no ponto 6 do capítulo II do presente anexo e provenientes de uma zona de produção aprovada, de uma zona de transposição ou de um centro de depuração.
3. Os centros de expedição devem ter o seu próprio laboratório ou ter acesso aos serviços de um laboratório equipado com o material necessário para verificar, nomeadamente, se os moluscos satisfazem as normas microbiológicas do capítulo V do presente anexo. Os laboratórios devem ser reconhecidos pela autoridade competente.

Todavia, as presentes disposições não abrangem os centros de expedição que recebam os moluscos exclusiva e directamente de uma estação de depuração em que foram examinados após a depuração.

4. Os centros de expedição devem manter à disposição das autoridades competentes os seguintes dados:
  - resultados dos exames microbiológicos dos moluscos bivalves vivos provenientes de uma zona de produção aprovada ou de uma zona de transposição,
  - datas e quantidades de moluscos bivalves vivos recebidos no centro de expedição e número dos respectivos documentos de registo,
  - detalhe das expedições.

Estes dados devem ser classificadas cronologicamente e arquivados durante um período a determinar pela autoridade competente, no mínimo de três meses.

5. Os centros de expedição situados em navios encontram-se abrangidos pelas condições enunciadas no ponto 1, alíneas b), c) e d), e nos pontos 3 e 4. As condições enunciadas nos pontos I e II aplicam-se, *mutatis mutandis*, a esses centros de expedição, mas poderão ser definidas condições específicas, de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva.

**CAPÍTULO V****PRESCRIÇÕES RELATIVAS AOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS**

Os moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo devem satisfazer as seguintes condições:

1. Possuir características visuais associadas à frescura e à viabilidade, incluindo conchas isentas e sujidade, uma reacção adequada à percussão e quantidades normais de líquido intervalvar;
2. Conter menos de 300 coliformes fecais ou menos de 230 *E. coli* por 100 gramas de carne de molusco e líquido intervalvar, com base num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições ou em qualquer outro processo bacteriológico com um grau de precisão equivalente;
3. Não devem conter salmonelas em 25 gramas de carne de molusco;
4. Não devem conter compostos tóxicos ou nocivos de origem natural ou lançados no ambiente, tal como os mencionados no anexo da Directiva 79/923/CEE, numa quantidade tal que a absorção alimentar calculada exceda as doses diárias admissíveis (DDA) para o homem, ou sejam susceptíveis de deteriorar o sabor dos moluscos.

Nos termos do procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva, a Comissão definirá os métodos de análise para o controlo dos critérios químicos, bem como os valores-limite a respeitar;

5. Os limites superiores relativos ao teor de radionuclédeos não devem exceder os limites relativos aos produtos alimentares fixados pela Comunidade;
6. O teor total de toxinas paralisantes dos crustáceos e moluscos (Paralytic Shellfish Poison — PSP) nas partes comestíveis dos moluscos (corpo inteiro ou qualquer parte consumível separadamente) não deve exceder 80 microgramas por 100 gramas, segundo o método de análise biológica — se necessário associado a um método químico de pesquisa de saxitoxina — ou qualquer outro método reconhecido nos termos do procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva.  
Em caso de contestação dos resultados, o método de referência deverá ser o método biológico;
7. Os métodos de análise biológica habituais não devem produzir reacção positiva no que se refere à presença de toxinas diarreicas dos crustáceos e moluscos (Diarrhetic Shellfish Poison — DSP) nas partes comestíveis dos moluscos (corpo inteiro ou qualquer parte consumível separadamente);
8. Na falta de técnicas de rotina para a pesquisa de vírus e de fixação de normas virológicas, o controlo sanitário baseia-se na contagem de bactérias fecais.

Os exames destinados a verificar a observância das disposições do presente capítulo devem ser realizados de acordo com métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática.

Para a aplicação uniforme da presente directiva, os planos de colheita de amostras e os métodos e tolerâncias analíticos a aplicar para verificação da observância das disposições do presente capítulo serão fixados em conformidade com o procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva.

A eficácia da bactéria como indicador fecal e os seus limites numéricos, bem como outros parâmetros estabelecidos no presente capítulo, devem ser constantemente examinados e, quando os dados científicos provarem a necessidade de o fazer, revistos em conformidade com o procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva.

Quando os dados científicos revelarem a necessidade de introduzir novos controlos sanitários ou de alterar os parâmetros indicados no presente capítulo para salvaguardar a saúde pública, essas medidas serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva.

## CAPÍTULO VI

### CONTROLO DE SAÚDE PÚBLICA E VIGILÂNCIA DA PRODUÇÃO

Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de controlo de saúde pública no intuito de verificar a observância das exigências da presente directiva. O sistema de controlo incluirá:

1. Uma vigilância periódica das zonas e produção e de transposição de moluscos bivalves vivos, no intuito de:
  - a) Evitar quaisquer abusos quanto à origem e ao destino dos moluscos bivalves vivos;
  - b) Controlar a quantidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com a zona de produção e de transposição;
  - c) Controlar a presença possível de plâncton tóxico nas águas de produção e de transposição e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos;
  - d) Controlar a possível presença de contaminantes químicos, cujos teores máximos autorizados serão fixados segundo o procedimento previsto no artigo 12º da presente directiva, até 31 de Dezembro de 1992.Para efeitos das alíneas c) e d), a autoridade competente estabelecerá planos de colheita de amostras, a efectuar a intervalos regulares ou caso a caso se a colheita se realizar em períodos irregulares, no intuito de verificar essa possível presença;
2. Os planos de colheita de amostras, tal como previstos no ponto 1, que devem ter em consideração especialmente:
  - a) As variações prováveis da contaminação fecal em cada zona de produção e de transposição;
  - b) As variações possíveis, nas zonas de produção e de transposição, da presença de plâncton contendo biotoxinas marinhas. A amostragem deve ser efectuada do seguinte modo:
    - i) vigilância: amostragem periódica organizada destinada a detectar alterações na composição do plâncton contendo toxinas e na sua distribuição geográfica. Qualquer informação que leve a suspeitar de uma acumulação de toxinas na carne dos moluscos deve ser seguida de uma colheita de amostras intensiva,

## ii) amostragem intensiva:

- controlo do plâncton nas águas de cultura e de pesca através do aumento dos pontos de colheita de amostras e do número de amostras, e
- testes de toxicidade sobre os moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação.

A colocação no mercado de moluscos esta zona só poderá ser autorizada de novo após nova amostragem que tenha produzido resultados de testes de toxicidade satisfatórios;

## c) A contaminação possível dos moluscos na zona de produção e de transposição.

Quando os resultados de um plano de colheita de amostras revelarem que a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos pode constituir um risco para a saúde humana, a autoridade competente deve encerrar a zona de produção, no que se refere aos moluscos em questão, até ao restabelecimento da situação;

3. Exames de laboratório destinados a verificar o cumprimento das exigências do capítulo V do presente anexo relativas ao produto acabado. Será introduzido um sistema de controlo para verificar se o nível de biotoxinas marinhas não excede os limites de segurança;
4. Uma inspecção dos estabelecimentos a intervalos regulares. A inspecção incluirá, nomeadamente, controlos:
  - a) Destinados a verificar se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
  - b) Relativos à limpeza dos locais, instalações, equipamento e à higiene do pessoal;
  - c) Destinados a verificar se os moluscos bivalves vivos são manipulados e tratados correctamente;
  - d) Relativos à utilização e ao funcionamento correcto dos sistemas de depuração ou de acabamento;
  - e) Relativos aos registos referidos no ponto III.12 do capítulo IV do presente anexo;
  - f) Relativos à utilização correcta de marcas de salubridade.

Os controlos podem incluir a colheita de amostras para exames de laboratório; os resultados desses exames serão notificados aos responsáveis pelos estabelecimentos;

5. Controlos relativos às condições de armazenagem e de transporte das remessas de moluscos bivalves vivos.

## CAPÍTULO VII

## ACONDICIONAMENTO

1. Os moluscos bivalves vivos devem ser acondicionados em condições de higiene satisfórias.

Os contentores ou os recipientes devem:

- não ser susceptíveis de alterar as características organolépticas dos moluscos bivalves vivos,
- não ser susceptíveis de transmitir aos moluscos bivalves vivos substâncias nocivas para a saúde humana,
- ser suficientemente resistentes para assegurar uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos.

2. As ostrás devem ser acondicionadas com a concha côncava para baixo.
3. Todas as embalagens de moluscos bivalves vivos devem ser fechadas e permanecer seladas desde o centro de expedição até à entrega ao consumidor ou ao retalhista.

## CAPÍTULO VIII

## CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

1. Nas câmaras de conservação, os moluscos bivalves vivos devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua qualidade e viabilidade, a embalagem não deve entrar em contacto com o solo mas sim ser colocada numa superfície elevada e limpa.
2. É proibida a reimersão, ou o aspergimento com água, dos moluscos bivalves vivos após o seu acondicionamento e saída do centro de expedição, salvo no que respeita às vendas a retalho efectuadas pelo próprio expedidor.

## CAPÍTULO IX

## TRANSPORTE A PARTIR DO CENTRO DE EXPEDIÇÃO

1. As remessas de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano devem ser transportadas em embalagens fechadas desde o centro de expedição até ao momento em que são apresentadas para venda ou ao retalhista.
2. Os meios de transporte utilizados para as remessas de moluscos bivalves vivos devem ter as seguintes características:
  - a) As paredes internas ou quaisquer outras partes que possam entrar em contacto com os moluscos bivalves vivos devem ser feitas de materiais anticorrosivos; as paredes devem ser lisas e fáceis de limpar;
  - b) Devem estar devidamente equipados de dispositivos adequados para garantir uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos contra temperaturas extremas, quentes ou frias, sujidade ou poeira e eventuais danos causados às conchas por vibração ou abrasão;
  - c) Os moluscos bivalves vivos não devem ser transportados com outros produtos susceptíveis de os contaminar.
3. Os moluscos bivalves vivos devem ser transportados e distribuídos em veículos ou contentores fechados que mantenham os produtos a uma temperatura que não prejudique a sua qualidade e viabilidade.

A embalagem em que se encontram os moluscos bivalves vivos não deve ser transportada em contacto directo com o solo do veículo ou contentor, mas sim estar apoiada num estrado ou noutra estrutura que impeça esse contacto.

Quando for utilizado gelo no transporte das remessas de moluscos bivalves vivos, este deve ter sido obtido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

## CAPÍTULO X

## MARCAÇÃO DAS REMESSAS

1. Todas as embalagens de uma remessa de moluscos bivalves vivos devem ter uma marca de salubridade que permita identificar o centro de expedição, em qualquer momento durante o transporte e a distribuição até à venda a retalho. Sem prejuízo do disposto na Directiva 79/112/CEE do Conselho, a marca deve conter as seguintes informações:

- o país de expedição,
- as espécies de moluscos bivalves (nome comum e nome científico),
- a identificação do centro de expedição pelo número de aprovação conferido pela autoridade competente,
- a data de acondicionamento, incluindo, pelo menos, o dia e o mês.

Em derrogação ao disposto na Directiva 79/112/CEE, a data de validade pode ser substituída pela menção «estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra».

2. A marca de salubridade deve estar impressa no material de embalagem ou aposta num rótulo separado que é, em seguida, fixado ao material de embalagem ou colocado dentro da embalagem. A marca também pode consistir num elemento de fixação por torção ou por agrafio; apenas podem ser utilizadas marcas de salubridade autocolantes se não forem destacáveis. Cada tipo de marca de salubridade deve ser utilizado uma única vez e não deve poder ser transferido.
3. A marca de salubridade deve ser resistente e impermeável, sendo as informações apostas em caracteres legíveis, indelévels e facilmente decifráveis.
4. A marca de salubridade fixada nas remessas de moluscos bivalves vivos não acondicionados em embalagens unitárias destinados ao consumidor deve ser guardada pelo retalhista durante pelo menos 60 dias após a divisão do conteúdo da remessa.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 22 de Julho de 1991

que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca

(91/493/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta as propostas da Comissão <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta os pareceres do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

Tendo em conta os pareceres do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que para instaurar um mercado interno e assegurar mais especificamente o funcionamento harmonioso da organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca, instituída pelo Regulamento (CEE) nº 3796/81 <sup>(4)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2886/89 <sup>(5)</sup>, é importante que a colocação no mercado dos peixes e dos produtos de peixe deixe de ser entravada por disparidades existentes entre os Estados-membros em matéria de prescrições sanitárias; que esse facto permitirá uma maior harmonização da produção e da colocação no mercado e a igualdade das condições de concorrência, garantindo, ao mesmo tempo, ao consumidor produtos de quantidade;

Considerando que o Parlamento Europeu, na sua resolução legislativa de 17 de Março de 1989 <sup>(6)</sup>, solicita à Comissão a preparação de propostas globais sobre a higiene da produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca, que incluam soluções para o problema dos nemátodos;

Considerando que os produtos da pesca recentemente capturados são, em princípio, indemnes de contaminação por microrganismos; que, todavia, uma contaminação e uma decomposição ulteriores são susceptíveis de ocorrer, caso sejam manipulados e transformados de forma não higiénica;

Considerando que devem, por conseguinte, ser fixadas prescrições essenciais para manter uma higiene correcta aquando da manipulação dos produtos da pesca frescos ou

transformados em todas as fases da produção, da armazenagem e do transporte;

Considerando que é conveniente aplicar por analogia determinadas normas de comercialização que foram fixadas em aplicação do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3796/81 para a determinação da quantidade sanitária dos produtos em causa;

Considerando que cabe, em primeiro lugar, à indústria das pescas assegurar que os produtos da pesca obedeçam às disposições sanitárias enunciadas na presente directiva;

Considerando que as autoridades competentes dos Estados-membros, ao realizar inspecções e controlos, devem assegurar que os produtores e os fabricantes respeitem as referidas disposições;

Considerando que devem ser tomadas medidas comunitárias de controlo destinadas a garantir a aplicação uniforme em todos os Estados-membros das normas fixadas na presente directiva;

Considerando que, para assegurar o funcionamento harmonioso do mercado único, as medidas devem aplicar-se de modo idêntico às trocas comerciais do mercado nacional e às trocas intracomunitárias;

Considerando que, no contexto do comércio intracomunitário, são aplicáveis aos produtos da pesca as regras estabelecidas na Directiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de Dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(7)</sup>, alterada pela Directiva 90/675/CEE <sup>(8)</sup>;

Considerando que os produtos da pesca provenientes de países terceiros destinados a ser introduzidos no mercado da Comunidade não devem beneficiar de um regime mais favorável que o praticado na Comunidade; que é conveniente, por consequência, prever um procedimento comunitário de inspecção no que respeita às condições de produção e de colocação no mercado nos países terceiros, com vista a permitir a aplicação de um regime comum de importação baseado em condições de equivalência;

Considerando que os importadores em questão estão sujeitos às normas de controlo e às medidas de salvaguarda que são objecto da Directiva 90/675/CEE do Conselho, de 10 de Dezembro de 1990, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade;

<sup>(1)</sup> JO nº C 66 de 11. 3. 1988, p. 2, JO nº C 282 de 8. 11. 1989, p. 7 e JO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 56.

<sup>(2)</sup> JO nº C 96 de 17. 4. 1989, p. 29 e JO nº C 183 de 15. 7. 1991.

<sup>(3)</sup> JO nº C 134 de 24. 5. 1988, p. 31 e JO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 59.

<sup>(4)</sup> JO nº L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO nº L 282 de 2. 10. 1989, p. 1.

<sup>(6)</sup> JO nº C 96 de 17. 4. 1989, p. 199.

<sup>(7)</sup> JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

<sup>(8)</sup> JO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

Considerando que é conveniente, para tomar em consideração determinadas situações especiais, conceder derrogações a alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1993, para permitir que se adaptem ao conjunto dos requisitos enunciados na presente directiva;

Considerando que é oportuno cometer à Comissão a tarefa de adoptar determinadas medidas de aplicação da presente directiva; que, para o efeito, é conveniente prever processos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente;

Considerando que as prescrições de base fixadas na presente directiva podem requerer especificações ulteriores,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1º

A presente directiva estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

#### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva, entende-se por:

1. *Produto da pesca*: todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e dos animais aquáticos abrangidos por outros actos comunitários;
2. *Produto da aquicultura*: todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício. Todavia, os peixes ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano são também considerados produtos de aquicultura. Os peixes e crustáceos de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados como produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso;
3. *Refrigeração*: o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma a que esta esteja próxima da do gelo fundente;
4. *Produto fresco*: todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera alterada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração;
5. *Produto preparado*: todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem, a picadura, etc.;
6. *Produto transformado*: todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a seca, a marinada, etc., aplicado aos produtos refrigerados ou congelados associados ou não a outros géneros alimentícios, ou a uma combinação destes diversos processos;
7. *Conserva*: o processo que consiste em acondicionar os produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;
8. *Produto congelado*: todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permita obter uma temperatura no centro de pelo menos  $-18^{\circ}\text{C}$ , após estabilização térmica;
9. *Embalagem*: a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;
10. *Lote*: a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;
11. *Remessa*: a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;
12. *Meios de transporte*: as partes reservadas para carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;
13. *Autoridade competente*: a autoridade central de um Estado-membro competente para efectuar os controlos veterinários ou qualquer autoridade em que aquela tenha delegado essa competência;
14. *Estabelecimento*: todo o local em que os produtos de pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados. As lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas a exposição e a venda por grosso não são considerados estabelecimentos;
15. *Colocação no mercado*: a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado na Comunidade, com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ao retalhista ou ao consumidor, que devem ser sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações nacionais para o controlo do comércio retalhista;
16. *Importação*: introdução no território da Comunidade de produtos da pesca provenientes de países terceiros;

17. *Água do mar salubre*: a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e/ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a quantidade sanitária dos produtos da pesca, a utilizar nas condições fixadas na presente directiva;
18. *Navio-fábrica*: Navio a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes operações seguidas de embalagem: filetagem, corte, esfolagem, picadura, congelação, transformação.

Não são considerados navios-fábrica:

- os barcos de pesca que apenas pratiquem a cozedura de camarões e de moluscos a bordo,
- os barcos de pesca que pratiquem apenas a congelação a bordo.

### Artigo 3º

1. A colocação no mercado de produtos da pesca capturados em meio natural está sujeita às seguintes condições:

- a) Os produtos devem:
- i) ter sido capturados e eventualmente manipulados para a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a retirada das barbatanas, e refrigerados ou congelados, a bordo dos navios de acordo com as normas de higiene a fixar pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão. A Comissão submeterá segundo o procedimento previsto no artigo 15º propostas para o efeito, até 1 de Outubro de 1992,
  - ii) eventualmente, ter sido manipulados nos navios-fábrica aprovados nos termos do artigo 7º, na observância dos requisitos do capítulo I do anexo.

A cozedura de camarões e de moluscos a bordo deve respeitar as disposições do anexo, capítulo III, ponto I.5 e capítulo IV, ponto IV.7. Estes navios serão objecto de um registo especial por parte das autoridades competentes;

- b) Durante e após o desembarque, os produtos devem ter sido manipulados nos termos das disposições pertinentes do capítulo II do anexo;
- c) Devem ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 7º, na observância dos requisitos dos capítulos III e IV do anexo.

A autoridade competente pode, em derrogação do anexo, capítulo II, ponto 2, autorizar o transvasamento dos produtos frescos da pesca para o cais em recipientes destinados a expedição imediata para um estabelecimento aprovado ou para uma lota ou para um mercado grossista registados, a fim de aí serem submetidos a controlo;

- d) Os produtos devem ter sido objecto de um controlo sanitário nos termos do capítulo V do anexo;
- e) Os produtos devem ter sido adequadamente embalados, nos termos do capítulo VI do anexo;
- f) Os produtos devem ter sido munidos de uma identificação nos termos do capítulo VII do anexo;
- g) Os produtos devem ter sido armazenados e transportados em condições de higiene satisfatórias, nos termos do capítulo VIII do anexo.

2. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque.

3. Os produtos da aquicultura só podem ser colocados no mercado nas seguintes condições:

- a) O abate deve realizar-se em condições de higiene adequadas. Os produtos não devem estar conspurcados por terra, lama ou excrementos. No caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados;

b) Além disso, os produtos devem obedecer ao disposto nas alíneas c) a g) do nº 1.

4. a) A colocação no mercado de moluscos bivalves vivos deve obedecer às disposições da Directiva 91/492/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, que estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos <sup>(1)</sup>.

b) Em caso de transformação, os moluscos bivalves devem, além dos requisitos da alínea a), obedecer aos das alíneas c) a g) do nº 1.

### Artigo 4º

Os produtos da pesca destinados a ser colocados vivos no mercado devem ser permanentemente mantidos nas melhores condições de sobrevivência.

### Artigo 5º

Os produtos a seguir indicados não podem ser colocados no mercado:

- peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*,
- produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatera ou as toxinas paralisantes dos músculos.

Devem ser definidas, de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º, regras pormenorizadas para as espécies a que se refere o presente artigo, bem como para os métodos de análise.

<sup>(1)</sup> Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

### Artigo 6º

1. Os Estados-membros devem zelar por que os responsáveis pelos estabelecimentos tomem todas as medidas necessárias para que, em todos os estádios da produção dos produtos da pesca, sejam observadas as prescrições da presente directiva.

Para o efeito, os citados responsáveis devem efectuar auto-controlos baseados nos seguintes princípios:

- identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados,
- estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos,
- colheita de amostras para exame num laboratório aprovado pela autoridade competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfectação e para verificar a observância das normas estabelecidas pela presente directiva,
- conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, tendo em vista a sua apresentação à autoridade competente. Os resultados dos diferentes controlos e testes serão nomeadamente conservados durante um período de, pelo menos, dois anos.

2. Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer outra informação de que disponham os responsáveis a que se refere o nº 1 revelarem a existência de um risco sanitário ou permitam supor a sua existência, e sem prejuízo das medidas previstas no nº 1, quarto parágrafo, do artigo 3º da Directiva 89/662/CEE, serão tomadas medidas adequadas, sob controlo oficial.

3. As regras de execução do segundo parágrafo do nº 1 serão estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º

### Artigo 7º

1. A autoridade competente procederá à aprovação dos estabelecimentos após ter tido a garantia de que estes obedecem ao disposto na presente directiva no que diz respeito à natureza das actividades por eles exercida. A aprovação deve ser renovada se um estabelecimento iniciar o exercício de actividades diferentes daquelas para as quais foi concedida a aprovação.

A autoridade competente tomará as medidas necessárias, caso as condições de aprovação deixem de ser cumpridas. Para o efeito, a autoridade competente tomará nomeadamente em conta as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 8º

A autoridade competente deve proceder ao registo das lotas e dos mercados grossistas não sujeitos a aprovação, após se ter certificado de que essas instalações obedecem às disposições da presente directiva.

2. Contudo, com a condição expressa de que os produtos provenientes dos navios-fábrica e dos estabelecimentos, lotas e mercados grossistas obedeçam às normas de higiene estabelecidas pela presente directiva, os Estados-membros podem, quanto aos requisitos de equipamentos e de estruturas previstos nos capítulos I a IV do anexo, conceder aos navios-fábrica e aos estabelecimentos, lotas e mercados grossistas um prazo suplementar que expira em 31 de Dezembro de 1995 para darem cumprimento às condições de aprovação previstas no capítulo IX. Só poderão obter estas derrogações os navios-fábrica e os estabelecimentos, lotas e mercados grossistas que, exercendo a sua actividade à data de 31 de Dezembro de 1991, tenham submetido à autoridade competente um pedido de derrogação à autoridade nacional competente. Este pedido deverá ser acompanhado de um plano e de um programa de obras especificando os prazos em que os navios-fábrica e os estabelecimentos, lotas e mercados grossistas poderão dar cumprimento às referidas exigências. Caso seja solicitada uma contribuição financeira à Comunidade, só poderão ser aceites os projectos que satisfaçam os requisitos da presente directiva.

3. A autoridade competente estabelecerá uma lista dos estabelecimentos aprovados que terão, cada um, um número oficial.

Cada Estado-membro deverá comunicar à Comissão a lista dos estabelecimentos aprovados e toda e qualquer alteração posterior a essa lista. Esta comunicará estas informações aos outros Estados-membros.

4. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos efectuar-se-ão regularmente sob a responsabilidade da autoridade competente, que deve ter livre acesso a todas as zonas dos estabelecimentos, com vista a assegurar o cumprimento da presente directiva.

Se essas inspecções e controlos revelarem que não são observados todos os requisitos da presente directiva, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

5. O disposto nos nºs 1, 3 e 4 aplica-se igualmente aos navios-fábrica.

6. O disposto no nºs 3 e 4 aplica-se igualmente aos mercados grossistas e às lotas.

### Artigo 8º

1. Peritos da Comissão podem, na medida do necessário à aplicação uniforme da presente directiva, efectuar controlos no local, em colaboração com as autoridades competentes dos Estados-membros. Os peritos podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos observam de facto o disposto na presente directiva. O Estado-membro em cujo território seja realizado um controlo prestará aos peritos toda a assistência necessária ao cumprimento da sua missão. A Comissão informará os Estados-membros dos resultados dos controlos.

2. As modalidades de aplicação do disposto no nº 1 serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º

**Artigo 9º**

1. São aplicáveis regras constantes da Directiva 89/662/CEE para os produtos da pesca destinados ao consumo humano, nomeadamente no que se refere à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

2. A Directiva 89/662/CEE é alterada do seguinte modo:

a) No anexo A, é aditado o seguinte travessão:

«— Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de produtos da pesca (JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15).».

b) No anexo B, é suprimido o seguinte travessão:

«— produtos da pesca destinados ao consumo humano».

**CAPÍTULO II****Importações provenientes de países terceiros****Artigo 10º**

As disposições aplicáveis às importações de produtos da pesca provenientes de países terceiros serão pelo menos equivalentes às relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos comunitários.

Os produtos da pesca capturados no seu meio natural por um barco de pesca arvorando pavilhão de um país terceiro devem ser sujeitos aos controlos previstos no nº 3 do artigo 18º da Directiva 90/675/CEE.

**Artigo 11º**

1. As condições especiais de importação dos produtos da pesca serão estabelecidas para cada país ou grupo de países terceiros de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º, em função da situação sanitária do país terceiro em questão.

2. No intuito de permitir o estabelecimento de condições de importação e de se certificar das condições de produção, armazenagem e expedição dos produtos da pesca destinados à Comunidade, podem ser efectuados controlos no local por peritos da Comissão e dos Estados-membros.

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

Esses controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes.

A periodicidade e as modalidades desses controlos serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º.

3. Ao serem estabelecidas as condições de importação dos produtos da pesca a que se refere o nº 1, serão nomeadamente tomados em consideração:

- a) A legislação do país terceiro;
- b) A organização da autoridade competente do país terceiro e dos seus serviços de inspecção, os poderes desses serviços e a vigilância de que são objecto, bem como as possibilidades que esses serviços têm de verificar eficazmente a aplicação da sua legislação vigente;
- c) As condições sanitárias de produção, armazenagem e expedição efectivamente aplicadas aos produtos da pesca destinados à Comunidade;
- d) As garantias que o país terceiro pode dar quanto ao cumprimento das normas enunciadas no capítulo V do anexo.

4. As condições de importação a que se refere o nº 1 devem incluir:

- a) As modalidades de emissão de certificados sanitários que devem acompanhar as remessas destinadas à Comunidade;
- b) A aposição de uma marca que identifique os produtos da pesca, nomeadamente através de um número de aprovação do estabelecimento de proveniência, salvo no caso de produtos da pesca congelados, desembarcados imediatamente para a indústria conserveira e acompanhados do certificado previsto na alínea a);
- c) Uma lista de estabelecimentos aprovados e, eventualmente, de navios-fábrica de lotas ou de mercados grossistas registados e aprovados pela Comissão segundo o procedimento previsto no artigo 15º.

Com este objectivo, devem ser estabelecidas uma ou mais listas desses estabelecimentos, com base numa comunicação das autoridades competentes do país terceiro à Comissão. Um estabelecimento apenas pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente do país terceiro exportador para a Comunidade. Essa aprovação deve ser sujeita aos seguintes requisitos:

- observância de requisitos equivalentes aos constantes da presente directiva,
- vigilância por um serviço oficial de controlo do país terceiro.

5. As condições referidas nas alíneas a) e b) do nº 4 podem ser alteradas ou completadas segundo o procedimento previsto no artigo 15º.

A lista a que se refere a alínea c) do nº 4 pode ser alterada pela Comissão, de acordo com as regras estabelecidas pela Decisão 90/13/CEE da Comissão <sup>(1)</sup>.

6. A fim de fazer face a situações específicas e segundo o processo previsto no artigo 15º, podem ser autorizadas importações em proveniência directa de um estabelecimento ou de um navio-fábrica de um país terceiro quando este último não puder fornecer as garantias previstas no nº 3, desde que esse estabelecimento ou esse navio-fábrica tenha sido objecto de aprovação específica após inspecção efectuada nos termos do nº 2. A decisão de autorização fixará as condições específicas de importação a adoptar para os produtos provenientes desse estabelecimento ou desse navio-fábrica.

7. Enquanto se aguarda a fixação das condições de importação prevista no nº 1, os Estados-membros zelarão por que sejam aplicadas aos produtos da pesca provenientes de países terceiros condições que sejam, pelo menos, equivalentes às relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos comunitários.

#### Artigo 12º

1. São aplicáveis as normas e princípios previstos na Directiva 90/675/CEE, nomeadamente no que se refere à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelos Estados-membros e às medidas de salvaguarda a aplicar.

2. Sem prejuízo da observância das regras e princípios a que se refere o nº 1 do presente artigo, e enquanto se aguarda a aplicação das decisões previstas no ponto 3 do artigo 8º e no artigo 30º da Directiva 90/675/CEE e bem assim das previstas no artigo 11º da presente directiva, continuam a ser aplicáveis as modalidades nacionais pertinentes de aplicação dos pontos 1 e 2 do artigo 8º da citada directiva.

### CAPÍTULO III

#### Disposições finais

#### Artigo 13º

Os anexos serão alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão.

#### Artigo 14º

A Comissão, após consulta aos Estados-membros, apresentará ao Conselho, antes de 1 de Julho de 1992, um relatório sobre os requisitos mínimos em matéria de estrutura e de equipamento a observar pelos pequenos estabelecimentos que assegurem a distribuição no mercado local e se encon-

trem situados em regiões sujeitas a condicionalismos especiais quanto ao seu aprovisionamento, acompanhado de eventuais propostas sobre as quais o Conselho, deliberando segundo o processo de votação previsto no artigo 43º do Tratado, se pronunciará antes de 31 de Dezembro de 1992.

#### Artigo 15º

1. Nos casos em que é feita referência ao processo estabelecido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente instituído pela Decisão 68/361/CEE <sup>(2)</sup>, a seguir denominado «comité», é convocado sem demora pelo seu presidente, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

3. a) A Comissão adopta as medidas projectadas, desde que sejam conformes com o parecer do comité.

b) Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

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

#### Artigo 16º

A fim de tomar em conta uma eventual ausência de decisão sobre as modalidades de aplicação da presente directiva à data de 1 de Janeiro de 1993, poderão ser adoptadas, pelo período de dois anos, as medidas transitórias necessárias, segundo o procedimento previsto no artigo 15º.

#### Artigo 17º

Antes de 1 de Janeiro de 1998, as disposições da presente directiva serão reanalisadas pelo Conselho, deliberando sob propostas da Comissão, baseadas na experiência adquirida.

<sup>(1)</sup> JO nº L 8 de 11. 1. 1990, p. 70.

<sup>(2)</sup> JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

*Artigo 18º*

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva até 1 de Janeiro de 1993. Desse facto informarão a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

*Artigo 19º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 22 de Julho de 1991.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

P. DANKERT

## ANEXO

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS NAVIOS-FÁBRICA

## I. Condições relativas à construção e equipamento

1. Os navios-fábrica devem dispor pelo menos de:
  - a) Uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, concebida e disposta em parques de dimensões suficientes para permitir a separação das entradas consecutivas. Esta área de recepção e os seus elementos desmontáveis devem ser fáceis de limpar. Esta área deve ser concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou das intempéries, bem como de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação;
  - b) Um sistema de transporte dos produtos da pesca, da área de recepção para os locais de trabalho, que respeite as normas de higiene;
  - c) Locais de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação dos produtos da pesca possam ser efectuadas em condições de higiene adequadas. Estes locais são concebidos e dispostos por forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;
  - d) Locais de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidos de forma a poderem ser limpos com facilidade. Se funcionar a bordo uma unidade de tratamento dos desperdícios, deve ser atribuído à armazenagem destes subprodutos um porão separado;
  - e) Um local de armazenagem do material de embalagem, separado dos locais de preparação e de transformação dos produtos;
  - f) Equipamentos especiais para remover quer directamente para o mar quer, se as circunstâncias o exigirem, para uma cuba estanque reservada para este efeito os desperdícios e produtos da pesca impróprios para consumo humano. Se estes desperdícios forem armazenados e tratados a bordo, com vista ao seu saneamento, devem ser previstos para esta utilização locais separados;
  - g) Uma instalação que permita o abastecimento de água potável na acepção da Directiva 80/778/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano <sup>(1)</sup>, ou de água do mar salubre sob pressão. O orifício de bombagem da água do mar deve situar-se num ponto que não permita que a qualidade da água bombeada seja afectada pela evacuação, para o mar, das águas usadas, dos desperdícios e da água de arrefecimento dos motores;
  - h) Um número adequado de vestiários, lavabos e retretes, não podendo estas últimas dar directamente para os locais onde os produtos da pesca são preparados, transformados ou armazenados. Os lavabos devem estar providos de meios de limpeza e de enxugo que satisfaçam os requisitos de higiene; as torneiras dos lavabos não devem poder ser accionadas à mão.
2. Os locais em que se procede à preparação e à transformação ou congelação/ultracongelação dos produtos da pesca devem dispor de:
  - a) Um chão que alie a qualidade de antiderrapante com a facilidade de limpeza e de desinfecção, e que seja provido de dispositivos que permitam um fácil escoamento da água. As estruturas e aparelhos fixados ao chão devem estar munidos de bueiros de tamanho suficiente para não ficarem obstruídos pelos resíduos de peixe e permitirem o escoamento da água com facilidade;
  - b) Paredes e tectos fáceis de limpar, em especial ao nível dos tubos, cadeias ou condutas eléctricas que os atravessam;
  - c) Circuitos hidráulicos que estejam dispostos ou protegidos por forma a que uma eventual fuga de óleo não possa contaminar os produtos da pesca;
  - d) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;
  - e) Iluminação suficiente;
  - f) Dispositivos para a limpeza e desinfecção dos utensílios, do material e das instalações;
  - g) Dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, cujas torneiras não devem poder ser accionadas à mão, e que sejam providos de toalhas de mão de utilização única.

<sup>(1)</sup> JO nº L 229 de 30. 9. 1980, p. 11. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1985 (JO nº L 302 de 15. 11. 1985, p. 218).

3. Os dispositivos e utensílios de trabalho, como por exemplo as mesas de corte, os recipientes, as correias transportadoras, as máquinas para eviscerar, filetar, etc., devem ser fabricados em materiais resistentes à corrosão pela água do mar, fáceis de limpar e de desinfectar e mantidos em bom estado.
4. Os navios-fábrica que congelem ou ultracongelem os produtos da pesca devem dispor:
  - a) De uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido que permita obter no centro uma temperatura conforme às prescrições da presente directiva;
  - b) De instalações de uma potência frigorífica suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura conforme às prescrições da presente directiva. Os porões de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a poder ser facilmente consultado.

## II. Condições de higiene relativas à manipulação e armazenagem a bordo dos produtos da pesca

1. Uma pessoa qualificada a bordo do navio-fábrica deve ser responsável pela aplicação das boas práticas de fabrico dos produtos da pesca. Deve estar investida da autoridade necessária para fazer respeitar as prescrições da presente directiva. Este responsável mantém à disposição dos agentes encarregados do controlo o programa de inspecção e verificação dos pontos críticos aplicado a bordo e um registo no qual estão inscritos as suas observações, bem como os registos térmicos eventualmente exigidos.
2. As condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais são as enunciadas no capítulo III, ponto II.A, do presente anexo.
3. As condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal são as enunciadas no capítulo III, ponto II.B, do presente anexo.
4. As operações de descabeçamento, evisceração e filetagem devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IV, pontos I.2, I.3 e I.4, do presente anexo.
5. As operações de transformação dos produtos da pesca efectuadas a bordo devem sê-lo de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IV, pontos III, IV e V, do presente anexo.
6. O acondicionamento e embalagem a bordo dos produtos da pesca devem ser efectuados de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo VI do presente anexo.
7. A armazenagem a bordo dos produtos da pesca deve ser efectuada segundo as condições de higiene enunciadas no capítulo VIII, pontos 1 e 2, do presente anexo.

## CAPÍTULO II

### CONDIÇÕES DURANTE E APÓS O DESEMBARQUE

1. O equipamento de descarga e desembarque deve ser constituído por materiais fáceis de limpar e deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza.
2. Na descarga ou no desembarque, deve evitar-se a contaminação dos produtos da pesca; deve, nomeadamente, assegurar-se que:
  - a descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente,
  - os produtos da pesca sejam rapidamente colocados num ambiente protegido à temperatura requerida em função da natureza do produto e, se necessário, debaixo de gelo, nas instalações de transporte, de armazenagem ou de venda ou num estabelecimento,
  - não sejam autorizados equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar as partes comestíveis dos produtos da pesca.
3. As partes dos edifícios das lotas e dos mercados grossistas em que os produtos da pesca são expostos para venda devem:
  - a) Ser cobertos e dispor de paredes fáceis de limpar;
  - b) Dispor de um chão impermeável, fácil de lavar e desinfectar, disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água e ser munido de um dispositivo de evacuação das águas residuais;

- c) Dispor de instalações sanitárias com um número adequado de lavatórios e retretes com autoclismo. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos e toalhas de mão de utilização única;
  - d) Estar suficientemente iluminados, de modo a facilitar o controlo dos produtos da pesca previsto no capítulo V do presente anexo;
  - e) Na exposição ou na armazenagem dos produtos da pesca, não ser utilizados para outros fins. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas. Os animais indesejáveis não devem penetrar nas lotas;
  - f) Ser regularmente limpos, pelo menos no final de cada venda. Após cada venda, as faces externas e internas dos caixotes devem ser limpas e passadas por água, com água potável ou água do mar salubre; se necessário, devem ser desinfectadas;
  - g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colocados de maneira visível;
  - h) Poder ser fechados e mantidos fechados sempre que a autoridade competente considere necessário;
  - i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do capítulo III, ponto I.7, do presente anexo;
  - j) Dispor de contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão e destinados a receber produtos da pesca impróprios para consumo humano;
  - k) Na medida em que não disponha de instalações próprias no local ou nas imediações em função das quantidades expostas para venda, incluir, para servir as necessidades da autoridade competente, um local suficientemente adaptado, que possa ser fechado à chave, e o material necessário ao exercício dos controlos.
4. Após o desembarque ou, se for caso disso, a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino, nas condições fixadas no capítulo VIII do presente anexo.
  5. No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no ponto 4, os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são eventualmente armazenados antes de serem postos à venda, ou após a venda e enquanto se aguarda o respectivo transporte para o local de destino, devem dispor de câmaras isotérmicas com capacidade suficiente que obedeçam às condições fixadas no capítulo III, ponto I.3, do presente anexo. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima da fusão do gelo.
  6. As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo III, ponto II, com excepção do ponto B.1.a) do presente anexo, aplicam-se, *mutatis mutandis* às lotas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.
  7. Os mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados estão sujeitos às mesmas condições que as enunciadas no presente capítulo, pontos 3 e 5, bem como às enunciadas no capítulo III, pontos I.4, I.10 e I.11, do presente anexo.
- As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo III, ponto II, do presente anexo aplicam-se, *mutatis mutandis* aos mercados grossistas.

### CAPÍTULO III

#### CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS EM TERRA

##### I. Condições gerais de organização das instalações e de equipamento em material

Os estabelecimentos devem, pelo menos, dispor de:

1. Locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa aí exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais de trabalho serão concebidos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação do produto e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;
2. Nas instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos:
  - a) Um chão em materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipado com um dispositivo destinado a evacuar a água;

- b) Paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;
  - c) Um tecto fácil de limpar;
  - d) Portas em materiais inalteráveis, fáceis de limpar;
  - e) Uma ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;
  - f) Uma iluminação suficiente;
  - g) Um número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Os dispositivos devem estar equipados com toalhas de mão de utilização única;
  - h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações;
3. Nas câmaras isotérmicas em que são armazenados os produtos da pesca:
- os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas a), b), c), d) e f) do nº 2,
  - se for caso disso, uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas na presente directiva;
4. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, pássaros, etc.;
5. Dispositivos e utensílios de trabalho como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores e facas, em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;
6. Contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, destinados a receber produtos da pesca não destinados ao consumo humano, e um local destinado a dispor esses contentores, sempre que não forem evacuados, pelo menos, no final de cada dia de trabalho;
7. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável nos termos da Directiva 80/778/CEE ou eventualmente de água do mar salubre ou tornada salubre através de um sistema de depuração adequado, sob pressão e em quantidade suficientes. Todavia, é autorizada, a título excepcional, uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos. As condutas de água não potável devem estar claramente diferenciadas daquelas em que circula água potável ou a água do mar salubre;
8. Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais;
9. Um número suficiente de vestiários com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de retretes com autoclismo. Estas últimas não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos bem como de toalhas de mão de utilização única; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão;
10. De um local suficientemente adaptado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção, se a quantidade de produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente;
11. Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados pela autoridade competente;
12. Nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos, tais como crustáceos e peixes, uma instalação adequada que permita as melhores condições de sobrevivência possíveis, alimentada por água de qualidade suficiente para não transmitir aos animais organismos ou substâncias nocivas.

## II. Condições gerais de higiene

### A. Condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais

1. O chão, as paredes, o tecto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados para a laboração dos produtos da pesca devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos.
2. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais; os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas devem ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar risco de contaminação para os produtos.

3. Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos. Todavia, podem ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização da autoridade competente.
4. A utilização de água potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE, ou de água do mar salubre é obrigatória para todas as utilizações. Todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou a luta contra os incêndios, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos.
5. Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pela autoridade competente e utilizados de modo a que o equipamento, o material e os produtos não sejam afectados.

**B. Condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal**

1. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal. Em especial:
  - a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo. Isto aplica-se nomeadamente às pessoas que manipulem produtos da pesca sujeitos a contaminação;
  - b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomece a trabalhar; os ferimentos nas mãos devem ser cobertos com um penso estanque;
  - c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos de pesca.
2. A entidade patronal deve tomar todas as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demonstre que essa pessoa está em condições de realizar esse trabalho sem riscos.

Por ocasião do seu recrutamento, todas as pessoas afectas ao trabalho e à manipulação dos produtos da pesca deverão comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação. O acompanhamento médico dessas pessoas está subordinado à legislação nacional em vigor no Estado-membro em questão ou, no que diz respeito aos países terceiros, às garantias especiais a estabelecer nos termos do procedimento previsto no artigo 15º.

#### CAPÍTULO IV

#### CONDIÇÕES ESPECIAIS APLICÁVEIS À MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS DA PESCA NOS ESTABELECIMENTOS EM TERRA

**I. Condições aplicáveis aos produtos frescos**

1. Quando os produtos refrigerados não acondicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, devem ser armazenados sob gelo na câmara isotérmica do estabelecimento. Deve ser readicionado gelo sempre que necessário; o gelo utilizado, com ou sem sal, deve ser fabricado a partir de água potável ou água do mar salubre e armazenado em condições higiénicas em contentores concebidos para esse efeito; os contentores devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação. Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por um aparelho de refrigeração mecânica que permita obter condições de temperatura similares.
2. As operações como o descabeçamento e a evisceração, se não tiverem sido efectuadas a bordo, devem ser efectuadas de modo higiénico; os produtos devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância imediatamente a seguir a essas operações.
3. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas, e realizar-se num local diferente do que é utilizado para o descabeçamento e a evisceração. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação. Os filetes e postas destinados à venda no estado fresco devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.
4. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.
5. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem dos produtos da pesca frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e de modo a permitir nomeadamente um escoamento fácil da água de fusão.

6. Caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios, estes devem ser colocados em recipientes estanques, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfectar. Os desperdícios não devem acumular-se nos locais de trabalho. Os desperdícios devem ser removidos continuamente ou sempre que os contentores estiverem cheios e, no mínimo, ao fim de cada dia de laboração, para os contentores ou local referidos no capítulo III, ponto I.6, do presente anexo. Os recipientes, contentores e/ou local destinados aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e, se necessário, desinfectados após cada utilização. Os desperdícios armazenados não devem constituir uma fonte de contaminação para o estabelecimento ou de incómodo para a vizinhança.

## II. Condições aplicáveis aos produtos congelados

### 1. Os estabelecimentos devem possuir:

- a) Uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento rápido da temperatura que permita obter as temperaturas previstas na presente directiva;
- b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior à prevista na presente directiva, independentemente da temperatura exterior.

Contudo, por motivo de imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à manutenção destes produtos, para os peixes inteiros congelados em salmoura e destinados ao fabrico de conservas, podem ser toleradas temperaturas mais elevadas que as previstas pela presente directiva, não podendo no entanto ultrapassar  $-9^{\circ}\text{C}$ .

2. Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no ponto I do presente capítulo.
3. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termosensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada.

Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das autoridades responsáveis pelo controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

## III. Condições aplicáveis aos produtos descongelados

Os estabelecimentos que procedem à descongelação devem obedecer aos seguintes requisitos:

1. A descongelação dos produtos da pesca deve efectuar-se em condições de higiene adequadas; deve evitar-se a contaminação e deve existir um escoamento eficaz da água de fusão.  
Durante a descongelação, a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo;
2. Após descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas na presente directiva. Caso sejam preparados ou transformados, as operações em questão devem realizar-se o mais rapidamente possível. Se esses produtos forem directamente colocados no mercado, deve constar da embalagem uma indicação claramente visível de que se trata de peixe descongelado, em conformidade com o nº 3 do artigo 5º da Directiva 79/112/CEE o Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, bem como à publicidade a seu respeito <sup>(1)</sup>.

## IV. Condições aplicáveis aos produtos transformados

1. Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados nos pontos I ou II do presente capítulo.
2. Caso seja aplicado um tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante para assegurar a conservação do produto, esse tratamento deve ser cientificamente reconhecido ou, no caso de um tratamento de produtos a que se refere o capítulo I, pontos 1.b) e 1.c), do anexo da Directiva 91/492/CEE, que não tenha sido objecto de transposição ou de purificação, esse tratamento deve ser aprovado de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º, no prazo de quatro meses após a recepção do pedido de um Estado-membro;

O responsável pelo estabelecimento deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. É importante, nomeadamente, registar e controlar a duração e a temperatura de um tratamento pelo calor, a concentração de sal, o pH e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado. Os registos devem ser mantidos à disposição da autoridade competente durante um período pelo menos igual ao período de conservação do produto.

<sup>(1)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/72/CEE (JO nº L 42 de 16. 1. 1991, p. 27).

3. Os produtos em relação aos quais só se garante a conservação por um período limitado após aplicação de um tratamento tal como salga, fumagem, secagem ou marinada, devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem em conformidade com a Directiva 79/112/CEE.

Além disso, devem ser respeitadas as seguintes condições a seguir enunciadas.

#### 4. *Conservas*

No fabrico de produtos da pesca que sejam esterilizados em recipientes hermeticamente fechados, deve velar-se por que:

- a) A água utilizada para a preparação de conservas seja água potável;
- b) O tratamento térmico seja aplicado segundo um processo válido, definido segundo critérios importantes tais como o tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo. O tratamento aplicado deve poder destruir ou desactivar os germes patogénicos, bem como os esporos dos microrganismos patogénicos. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico. Após o tratamento térmico, o arrefecimento dos recipientes deve ser efectuado com água potável, sem prejuízo da presença de eventuais aditivos químicos utilizados em conformidade com as boas práticas tecnológicas, a fim de impedir a corrosão da aparelhagem e dos contentores;
- c) Sejam realizados, pelo fabricante, controlos adicionais por amostragem para verificar se os produtos transformados sofreram um tratamento eficaz, por meio de:
  - testes de incubação. A incubação deve realizar-se a 37 °C durante sete dias ou a 35 °C durante dez dias, ou utilizando uma combinação equivalente,
  - exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutra laboratório aprovado;
- d) Sejam colhidas amostras da produção diária, a intervalos previamente determinados, no intuito de verificar a eficácia da selagem. Para o efeito, deve existir um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares das costuras dos recipientes fechados;
- e) Sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;
- f) Todos os recipientes submetidos a um tratamento térmico em condições praticamente idênticas recebam uma marca de identificação do lote, em conformidade com o disposto na Directiva 89/396/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício <sup>(1)</sup>.

#### 5. *Fumagem*

As operações de fumagem devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os fumos e o calor de combustão afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca.

- a) Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado à fumagem do peixe devem ser armazenados em local separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos.
- b) Deverá ser proibida a produção de fumo por combustão de madeira pintada, envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento de preservação química.
- c) Após a fumagem e antes de serem embalados, os produtos devem ser arrefecidos rapidamente à temperatura requerida para a sua conservação.

#### 6. *Salga*

- a) As operações de salga devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações.
- b) O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação. Não deverá ser reutilizado.
- c) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo de salmoura.
- d) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

<sup>(1)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

#### 7. *Produtos de crustáceos e de moluscos cozidos*

Os crustáceos e moluscos devem ser cozidos da seguinte forma:

- a) Qualquer cozedura deve ser seguida rapidamente por um arrefecimento. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou água do mar salubre. Se não for empregue qualquer outro meio de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo;
- b) O descasque deve efectuar-se de modo higiénico, evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos e todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas. Caso sejam utilizadas máquinas, estas devem ser limpas com frequência e desinfectadas após cada dia de trabalho.

Após o descasque, os produtos cozidos devem imediatamente ser congelados ou refrigerados a uma temperatura que não permita o crescimento dos germes patogénicos e ser armazenados em local adequado;

- c) O fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, obedecendo às normas a estabelecer nos termos do capítulo V, ponto 4, do presente anexo.

#### 8. *Polpa de peixe*

A polpa de peixe, obtida por separação mecânica das espinhas, deve ser fabricada nas condições seguintes:

- a) A separação mecânica deve ocorrer sem tardas após a filetagem, utilizando matérias-primas isentas de vísceras. Se forem utilizados peixes inteiros estes devem ser previamente eviscerados e lavados;
- b) As máquinas devem ser limpas com frequência e, pelo menos, de duas em duas horas;
- c) Após o fabrico, a polpa deve ser congelada o mais rapidamente possível ou incorporada em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

### V. *Condições aplicáveis aos parasitas*

1. Durante a produção e antes de estarem disponíveis para consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual, tendo como objectivo a detecção e a remoção dos parasitas visíveis.

Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixes manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados no mercado para consumo humano.

As modalidades deste controlo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva, sob proposta da Comissão, a submeter até 1 de Outubro de 1992.

2. O peixe e produtos de peixe enumerados no ponto 3 e destinados a ser consumidos sem transformação devem, além disso, ser sujeitos a um tratamento por congelação a uma temperatura igual ou inferior a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  no interior do peixe durante um período de, pelo menos, 24 horas. Esse tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.
3. Os peixes e produtos de peixe seguintes estarão sujeitos às condições enunciadas no ponto 2:
  - a) Peixe a consumir cru ou praticamente cru, tal como o arenque jovem «maatje»;
  - b) As seguintes espécies, se tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura no interior do peixe é de menos de  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ :
    - arenque,
    - cavalas e sardas,
    - espadilha,
    - salmões do Atlântico e do Pacífico (selvagens);
  - c) Arenque marinado e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para destruir as larvas de nemátodos.

A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva. De acordo com o mesmo processo, são fixados os critérios que devem permitir os tratamentos considerados como suficientes ou insuficientes para destruir os nemátodos.

4. Os fabricantes devem assegurar-se que os peixes e produtos de peixe referidos no ponto 3 ou as matérias primas destinadas ao seu fabrico foram, antes da sua colocação no consumo, submetidos ao tratamento referido no ponto 2.
5. Os produtos de pesca referidos no ponto 3 devem, aquando da sua colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado do fabricante que indique o tipo de tratamento a que foram submetidos.

## CAPÍTULO V

### CONTROLO SANITÁRIO E FISCALIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO

#### I. Fiscalização geral

Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de controlo e de fiscalização, no intuito de verificar se são observadas as prescrições da presente directiva.

O sistema de controlo e de fiscalização incluirá, nomeadamente:

1. Um controlo dos navios de pesca, ficando entendido que tal controlo poderá ser efectuado durante a estadia nos portos;
2. Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;
3. Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, em especial:
  - a) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
  - b) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;
  - c) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
  - d) Se as marcas são apostas correctamente;
4. Um controlo efectuado nos mercados grossistas e nas lotas;
5. Um controlo das condições de armazenagem e transporte.

#### II. Condições específicas

##### 1. *Controlos organolépticos*

Sem prejuízo das derrogações previstas no Regulamento (CEE) nº 103/76 do Conselho, de 19 de Janeiro de 1976, relativo à fixação das normas comuns de comercialização para certos peixes frescos ou refrigerados <sup>(1)</sup>, cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção da autoridade competente no momento de desembarque ou antes da primeira venda para verificar se estão próprios para consumo humano. Essa inspecção consiste numa avaliação organoléptica efectuada por amostragem.

Considera-se que os produtos da pesca que respeitem, no que se refere às condições de frescura, as normas comuns de comercialização fixadas em aplicação do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3796/81 do Conselho, satisfazem as exigências organolépticas necessárias ao cumprimento das prescrições da presente directiva.

No que diz respeito aos produtos da pesca que não são objecto de harmonização no âmbito do Regulamento (CEE) nº 3796/81, a Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva, pode, caso seja necessário, fixar exigências organolépticas específicas.

Caso se verifique que não foi observado o disposto na presente directiva, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca. Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínimas fixadas em aplicação do citado regulamento.

Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não estão próprios para o consumo humano, devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, pode recorrer-se aos controlos químicos ou microbiológicos.

##### 2. *Controlos parasitários*

Antes de estarem disponíveis para consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis.

<sup>(1)</sup> JO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 29. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 33/89 (JO nº L 5 de 7. 1. 1989, p. 18).

O peixe, ou as partes de peixe, com parasitas evidentes que foram retirados não devem ser colocados no mercado para consumo humano.

As modalidades deste controlo serão fixadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva.

### 3. Controlos químicos

A. Devem ser colhidas amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

a) ABVT (azoto básico volátil total) e NTMA (azoto-timetilamina):

Os valores destes parâmetros devem ser precisados por categoria de espécie, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva;

b) Histamina:

Devem ser colhidas nove amostras por cada lote:

- o teor médio não deve ultrapassar 100 ppm,
- duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm, mas inferior a 200 ppm,
- nenhuma amostra deve ter um teor superior a 200 ppm.

Estes limites aplicam-se apenas aos peixes das seguintes famílias: *Scombridae* e *Clupeidae*. No entanto, os peixes dessas famílias que foram submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura podem ter teores de histamina mais elevados mas que não ultrapassem o dobro dos valores acima indicados. As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, como o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

B. Contaminadores presentes no meio aquático

Sem prejuízo da regulamentação comunitária relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos da pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organohalógenicas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem. Deve ser estabelecido pelos Estados-membros um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

C. De acordo com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva, serão adoptados até de 31 de Dezembro de 1992:

- a) Os métodos de análise a utilizar para o controlo dos critérios químicos, bem como os planos de colheita de amostras;
- b) Os níveis a respeitar para os critérios químicos.

### 4. Controlos microbiológicos

De acordo com o procedimento previsto no artigo 15º da presente directiva, poderão ser fixados, caso seja necessário para a protecção da saúde pública, critérios microbiológicos que incluirão planos de colheita de amostras e métodos de análise.

Para o efeito, a Comissão apresentará os projectos de medidas adequados antes de 1 de Outubro de 1992.

## CAPÍTULO VI

### EMBALAGEM

1. A embalagem deve ser efectuada em condições de higiene satisfatórias, de forma a evitar a contaminação dos produtos da pesca.
2. Os materiais de embalagem e os produtos susceptíveis de entrar em contacto com os produtos da pesca devem obedecer a todas as normas de higiene, nomeadamente:
  - não devem poder alterar as características organolépticas das preparações e dos produtos da pesca,
  - não devem poder transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana,
  - devem ser de uma solidez suficiente para assegurar uma protecção eficaz dos produtos da pesca.

3. O material de embalagem não pode ser reutilizado, com excepção de determinados recipientes especiais, de materiais impermeáveis, lisos e resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, que podem ser reutilizados após limpeza e desinfecção. O material de embalagem utilizado para os produtos frescos mantidos sob gelo deve permitir o escoamento da água de fusão do gelo.
4. Os materiais de embalagem devem, antes da sua utilização, ser armazenados numa zona separada da zona de produção; devem ser protegidos da poeira e da contaminação.

## CAPÍTULO VII

### IDENTIFICAÇÃO

Sem prejuízo da Directiva 79/112/CEE, deve ser possível identificar, para efeitos de inspecção, o estabelecimento de expedição das remessas de produtos da pesca, tanto através da marcação como através dos documentos de acompanhamento. Para o efeito, devem figurar na embalagem ou nos documentos de acompanhamento as seguintes informações:

- o país de expedição,
- a identificação do estabelecimento através do número oficial de aprovação ou, no caso de registo separado das lotas e dos mercados grossistas previsto no nº 1, terceiro parágrafo, do artigo 7º da presente directiva, o número de registo da lota ou do mercado grossista.

## CAPÍTULO VIII

### AMAZENAMENTO E TRANSPORTE

1. Os produtos da pesca devem, durante a armazenagem e o transporte, ser mantidos às temperaturas fixadas pela presente directiva. Em especial:
  - os produtos da pesca frescos ou descongelados, bem como os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados, devem ser mantidos à temperatura do gelo fundente,
  - os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinado ao fabrico de conservas, devem ser mantidos a uma temperatura estável de  $-18^{\circ}\text{C}$  ou inferior, em todos os pontos do produto, eventualmente com breves subidas, de  $3^{\circ}\text{C}$  no máximo, durante o transporte,
  - os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante ou, sempre que as circunstâncias o exigirem, fixadas de acordo com o processo previsto no artigo 15º da presente directiva.
2. Sempre que os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento autorizado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou a uma transformação, e a distância a percorrer for curta, não excedendo 50 quilómetros ou uma hora de trajecto, a autoridade competente pode conceder uma derrogação às condições do segundo travessão do nº 1.
3. Os produtos não podem ser armazenados nem transportados com outros produtos susceptíveis de afectar a sua salubridade ou de os contaminar, sem terem sido embalados de modo a garantir uma protecção satisfatória.
4. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo a que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período do transporte. Se for utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, deve ser assegurado o escoamento da água de fusão de modo a evitar que a água em causa permaneça em contacto com os produtos. O acabamento das superfícies interiores dos meios de transporte deve ser de molde a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca. As superfícies interiores devem ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.
5. Os meios de transporte utilizados para os produtos da pesca não podem ser utilizados para o transporte de outros produtos susceptíveis de afectar ou contaminar os produtos da pesca, excepto se uma limpeza em profundidade seguida de uma desinfecção puderem fornecer todas as garantias de não contaminação dos produtos da pesca.

6. Os produtos da pesca não podem ser transportados em veículos ou contentores que não estejam limpos e que deveriam ter sido desinfectados.
7. As condições de transporte de produtos da pesca colocados no mercado no estado vivo não deve ter um efeito negativo sobre esses produtos.

#### CAPÍTULO IX

#### PONTOS DO ANEXO I QUE PODEM SER OBJECTO DE DERROGAÇÕES E CONDIÇÕES EVENTUALMENTE APLICÁVEIS EM CASO DE DERROGAÇÃO

##### *Ad capítulo I, parte I, do anexo*

1. *Ponto 1, a)*

na condição de os produtos estarem resguardados do sol, das intempéries e de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação.

2. *Ponto 1, c)*

na condição de ser evitada a contaminação dos produtos.

3. *Ponto 1, d), primeira frase*

na condição de os produtos acabados serem armazenados a bordo nas condições de temperatura exigidas.

4. *Ponto 1, g), última frase*

na condição de que os produtos não possam ser contaminados pelas águas usadas, pelos desperdícios ou pela água de arrefecimento dos motores.

5. *Ponto 1, h)*

na condição de que o pessoal que manipula os produtos da pesca possa lavar as mãos após utilização das retretes.

6. *Ponto 2, a)*

na condição de o chão ser adequadamente limpo e desinfectado.

7. *Ponto 2, b), c) e d)*

8. *Ponto 2, g) no que se refere às torneiras e às toalhas de mãos.*

9. *Ponto 3*

na condição de os dispositivos e utensílios de trabalho serem mantidos em bom estado.

##### *Ad capítulo II do anexo*

10. *Ponto 3, a)*

na condição de as paredes serem mantidas limpas.

11. *Ponto 3, b)*

na condição de o chão ser limpo após cada venda.

12. *Ponto 3, c), primeira frase*

13. *Ponto 3, e): veículos emissores de gases de escape,*

na condição de os produtos contaminados pelos gases de escape serem retirados do mercado.

14. *Ponto 3, j)*

na condição de os produtos impróprios para consumo humano não poderem contaminar ou ser misturados com os produtos da pesca.

15. *Ponto 3, k)*

16. *Ponto 7*

na medida em que este ponto remeta para o ponto 3 do mesmo capítulo e para o ponto 10 da secção I do capítulo III.

**Ad capítulo III, parte I, do anexo**

17. *Ponto 1*

na condição de que os produtos acabados não possam ser contaminados pelas matérias-primas ou pelos desperdícios.

18. *Ponto 2, a)*

na condição de que o solo seja consequentemente limpo e desinfectado.

19. *Ponto 2, b)*

na condição de as paredes serem mantidas limpas.

20. *Ponto 2, c)*

na condição de que o tecto não seja fonte de contaminação.

21. *Ponto 2, d)*

22. *Ponto 2, e)*

na condição de que os produtos não sejam alterados ou contaminados pelos vapores.

23. *Ponto 2, g)*

na condição de que o pessoal tenha à sua disposição meios para lavar as mãos.

24. *Ponto 3*

25. *Ponto 5*

no que se refere aos materiais resistentes à corrosão, na condição de os dispositivos e utensílios de trabalho serem mantidos limpos.

26. *Ponto 6*

na condição de que os produtos não possam ser contaminados pelos desperdícios ou pelos líquidos que deles se escoem.

27. *Ponto 10*

**Ad capítulo IV do anexo**

28. *Parte I, ponto 1*

no que se refere à obrigação de armazenar provisoriamente os produtos na câmara isotérmica do estabelecimento, na condição de se readicionar aos produtos tanto gelo quanto for necessário durante um período não superior a doze horas, ou de que estes possam ser colocados numa câmara isotérmica não pertencente ao estabelecimento, mas situada nas proximidades deste.

29. *Parte I, ponto 6*

no que se refere à obrigação de colocar os desperdícios em recipientes estanques equipados com tampa, na condição de os produtos não poderem ser contaminados pelos desperdícios ou pelos líquidos que deles escorrem.

30. *Parte IV, ponto 5, primeiro parágrafo*

na condição de que tenham sido tomadas todas as precauções para evitar que os produtos da pesca em curso de preparação ou armazenados sejam afectados pelos fumos.

31. *Parte IV, ponto 6, a)*

na condição de que os produtos da pesca em curso de preparação ou de armazenagem não sejam afectados pelas operações de salga.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 26 de Junho de 1991

relativa às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira

(91/494/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão (1),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (3),

Considerando que as carnes de aves de capoeira constam da lista dos produtos do anexo II do Tratado; que a criação de aves de capoeira se integra no domínio das actividades agrícolas e constitui uma fonte de rendimentos para uma parte da população agrícola;

Considerando que é conveniente eliminar as disparidades existentes entre os Estados-membros através da fixação de condições de polícia sanitária que regulem o comércio intracomunitário de carnes frescas de aves de capoeira, a fim de assegurar um desenvolvimento racional deste sector e aumentar a sua produtividade, estimulando o comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno;

Considerando em especial que, para permitir conhecer melhor o estado sanitário das aves de capoeira de que provêm as carnes frescas destinadas a ser expedidas para outro Estado-membro, é conveniente determinar que essas aves sejam criadas no território da Comunidade ou importadas de países terceiros de acordo com o capítulo III da Directiva 90/539/CEE do Conselho, de 15 de Outubro de 1990, relativa às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações de aves de capoeira e de ovos para incubação provenientes de países terceiros (4);

Considerando que, a fim de evitar uma propagação de epizootias através de carnes frescas, é necessário excluir das trocas comerciais intracomunitárias as carnes frescas provenientes de uma exploração ou de uma zona que seja objecto, em conformidade com a regulamentação comunitária, de medidas de proibição de polícia sanitária ou proveniente de uma zona infectada de gripe aviária ou de doença de Newcastle;

Considerando que convém zelar por que as carnes frescas que não correspondem à regulamentação comunitária não sejam munidas da marcação de salubridade prevista pela Directiva

71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio de carnes frescas de aves de capoeira (5), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 90/484/CEE (6); que, todavia, estas carnes podem ser destinadas a outras utilizações caso tenham sido sujeitas a um tratamento que destrua os microrganismos das doenças e estejam revestidas, para tal, com uma marca especial;

Considerando que, no que diz respeito à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino, bem como às medidas de salvaguarda a executar, é conveniente ter como referência as regras gerais previstas na Directiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de Junho de 1989, relativa aos controlos veterinários ao comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno (7);

Considerando que é conveniente prever a possibilidade de controlos da Comissão;

Considerando que, a fim de permitir o desenvolvimento harmonioso das trocas comerciais intracomunitárias, é necessário definir um regime comunitário aplicável às importações provenientes de países terceiros;

Considerando que a definição desse regime pressupõe nomeadamente o estabelecimento de uma lista de países terceiros ou de partes de países terceiros a partir dos quais podem ser importadas carnes frescas de aves de capoeira e a obrigação de apresentação de um certificado;

Considerando que é conveniente encarregar os peritos veterinários da Comissão de verificar se a regulamentação comunitária é respeitada nos países terceiros;

Considerando que as disposições e princípios gerais aplicáveis aos controlos das carnes frescas de aves de capoeira serão determinados posteriormente, no âmbito das medidas a tomar para a realização do mercado interno;

Considerando que as disposições da presente directiva devem ser revistas no âmbito da realização do mercado interno;

Considerando a oportunidade de alterar a Directiva 90/539/CEE para tomar em consideração o conteúdo da presente directiva, tendo nomeadamente em vista a garantia de um paralelismo quanto à data em que os Estados-membros deverão dar cumprimento às novas regras sanitárias;

(1) JO nº C 327 de 30. 12. 1989, p. 72.

(2) JO nº C 183 de 15. 7. 1991.

(3) JO nº C 124 de 21. 5. 1990, p. 12.

(4) JO nº L 303 de 31. 10. 1990, p. 6.

(5) JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

(6) JO nº L 267 de 29. 9. 1990, p. 45.

(7) JO nº L 395 de 31. 12. 1989, p. 13.

Considerando que é necessário prever um processo que crie uma estreita cooperação entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente;

Considerando que se afigura adequado prever um período para a introdução de disposições harmonizadas contra a doença de Newcastle,

ADOPTOU A SEGUINTE DIRECTIVA:

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1º

A presente directiva define as condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira.

#### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva, são aplicáveis as definições, e nomeadamente as relativas às aves de capoeira, constantes do artigo 2º da Directiva 90/539/CEE.

Além disso, entende-se por:

- a) «Carnes»: todas as partes das aves de capoeira próprias para o consumo humano;
- b) «Carnes frescas»: todas as carnes, incluindo as carnes acondicionadas sob vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, com excepção do tratamento pelo frio.

## CAPÍTULO II

### Disposições aplicáveis às trocas comerciais intracomunitárias

#### Artigo 3º

A. Para poderem ser objecto de trocas comerciais intracomunitárias, as carnes frescas devem ter sido obtidas a partir de aves de capoeira que:

1. Tenham permanecido no território da Comunidade desde o nascimento ou tenham sido importadas de países terceiros, de acordo com os requisitos do capítulo III da Directiva 90/539/CEE.

Até 31 de Dezembro de 1992 e no caso das carnes de aves de capoeira se destinarem aos Estados ou regiões de Estados-membros cujo estatuto tenha sido estabelecido nos termos do nº 2 do artigo 12º daquela directiva, essas carnes deverão ser provenientes de aves de capoeira que não tenham sido vacinadas com organismos vivos e atenuados contra a doença de Newcastle nos 30 dias que precedem o abate.

O Conselho, antes de 1 de Janeiro de 1992, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, e baseada num relatório sobre os riscos de transmissão da doença de Newcastle, aprovará o regime aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1993.

2. Sejam provenientes de uma exploração:

- que não esteja sujeita a medidas de polícia sanitária relativas a uma doença das aves de capoeira,
- que não esteja situada numa zona declarada infectada de gripe aviária ou de doença de Newcastle.

3. Durante o transporte para o matadouro, não tenham estado em contacto com aves de capoeira infectadas com gripe aviária ou doença de Newcastle; o transporte é proibido através de uma zona declarada infectada com gripe aviária ou doença de Newcastle, excepto se se efectuar através dessa zona pelas grandes vias rodoviárias ou ferroviárias.

4. Tenham sido abatidas em matadouros onde, no momento do abate, não se tenha verificado a existência de qualquer caso de gripe aviária ou de doença de Newcastle.

Toda a carne fresca suspeita de contaminação no matadouro, no estabelecimento de corte, no entreposto ou durante o transporte deve ser retirada do comércio.

5. Estejam mercadas, nos termos dos artigos 4º e 5º

6. Sejam acompanhadas do certificado de salubridade previsto no anexo IV da Directiva 71/118/CEE, completado de acordo com o anexo da presente directiva.

B. Não são afectadas pelo presente capítulo as regulamentações nacionais sobre as carnes:

- contidas nas bagagens pessoais dos viajantes e destinadas ao seu consumo próprio,
- que sejam enviadas em pequenas encomendas endereçadas a particulares, desde que se trate de remessas sem qualquer carácter comercial,
- que se encontrem, para efeitos de abastecimento do pessoal e dos passageiros, a bordo de meios de transporte que efectuem ligações internacionais.

#### Artigo 4º

As carnes frescas de aves de capoeira abrangidas pela presente directiva devem possuir a marca de salubridade prevista no nº 1, ponto A, alínea e), do artigo 3º da Directiva 71/118/CEE, desde que satisfaçam os requisitos do ponto A do artigo 3º e provenham de animais abatidos nas condições de higiene contidas na Directiva 71/118/CEE.

*Artigo 5º*

1. Em derrogação ao disposto no artigo 4º, e na medida em que não sejam utilizadas para serem comercializadas nas trocas comerciais intracomunitárias como carnes frescas, as carnes frescas de aves de capoeira que não satisfaçam o disposto nos pontos 2 e 3 e no primeiro parágrafo do ponto 4, parte A, do artigo 3º podem contudo ser marcadas nos termos do nº 1, ponto A, alínea e), do artigo 3º da Directiva 71/118/CEE, desde que a marca prevista na referida disposição seja imediatamente:

- a) Sobreposta por outra, de modo a que a marca de salubridade definida no capítulo X, alíneas a) e b), do ponto 44.1 do anexo I da Directiva 71/118/CEE fique completamente coberta por uma cruz constituída por dois traços perpendiculares e aposta em oblíquo, de forma a que a intersecção se situe no centro da marca do carimbo e que as indicações que dela constam fiquem legíveis;
- b) Substituída por uma marca única especial constituída pela marca de salubridade definida no capítulo X, alíneas a) e b) do ponto 44 do anexo I da Directiva 71/118/CEE, sobreposta em conformidade com a alínea a) do presente número.

No que diz respeito à detenção e utilização dos instrumentos de marcação, são aplicáveis por analogia as disposições do capítulo X, ponto 43, da Directiva 71/118/CEE.

2. As carnes referidas no nº 1 devem ter sido obtidas, cortadas, transportadas e armazenadas separadamente ou numa altura diferente das carnes destinadas ao comércio intracomunitário de carnes frescas de aves de capoeira e ser utilizadas de modo a evitar a sua introdução nos produtos à base de carne destinados ao comércio intracomunitário, excepto se estes tiverem sido tratados em conformidade com o nº 1 do artigo 4º da Directiva 80/215/CEE (1), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/662/CEE.

*Artigo 6º*

As regras previstas na Directiva 89/662/CEE são nomeadamente aplicáveis em matéria de organização dos controlos a efectuar pelo Estado-membro de destino, de seguimento a dar a esses controlos e de medidas de salvaguarda a aplicar.

*Artigo 7º*

A Comissão pode mandar peritos veterinários seus efectuar controlos no local, na medida em que for necessário para uma aplicação uniforme da presente directiva e em colaboração com as autoridades nacionais competentes. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

O Estado-membro em cujo território for efectuado um controlo facultará àqueles peritos todo o apoio necessário ao desempenho das suas funções.

As disposições gerais de aplicação do presente artigo serão definidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 19º. As regras a seguir aquando dos controlos previstos no presente artigo serão definidas de acordo com o mesmo procedimento.

(1) JO nº L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.

## CAPÍTULO III

## Disposições aplicáveis às importações provenientes de países terceiros

*Artigo 8º*

1. As carnes frescas importadas na Comunidade devem satisfazer as condições definidas nos artigos 9º a 12º.

2. Contudo, o presente capítulo não se aplica:

- a) Às carnes contidas nas bagagens pessoais dos viajantes e destinadas ao seu próprio consumo, na medida em que a quantidade transportada não ultrapasse um quilograma por pessoa e sob reserva de que provenham de um país terceiro ou de uma parte de um país terceiro constante da lista elaborada de acordo com o artigo 9º e a partir do qual as importações não se encontrem proibidas nos termos do artigo 14º;
- b) Às carnes que sejam enviadas em pequenas encomendas endereçadas a particulares, desde que se trate de importações desprovidas de qualquer carácter comercial, na medida em que a quantidade expedida não ultrapasse um quilograma e sob reserva de que essas carnes provenham de um país terceiro ou de uma parte de um país terceiro constante da lista elaborada de acordo com o artigo 9º e a partir do qual as importações não se encontrem proibidas nos termos do artigo 14º;
- c) Às carnes que se encontrem, a título de abastecimento do pessoal e dos passageiros, a bordo de meios de transporte que efectuem transportes internacionais.

Quando essas carnes ou os seus desperdícios de cozinha forem descarregados, devem ser destruídos. É contudo possível não recorrer à destruição quando as carnes passarem, directamente ou após terem sido colocadas provisoriamente sob controlo aduaneiro, desse meio de transporte para outro.

*Artigo 9º*

1. As carnes frescas devem provir de países terceiros ou de zonas de países terceiros constantes da lista elaborada segundo o procedimento previsto no artigo 18º. A lista pode ser alterada ou completada de acordo com o procedimento previsto no artigo 17º.

2. Para decidir se um país terceiro ou uma zona de um país terceiro pode constar da lista referida no nº 1, ter-se-á em conta, nomeadamente:

- a) Por um lado, o estado sanitário das aves de capoeira, dos outros animais domésticos e do efectivo de animais selvagens nesse país terceiro, em especial no que respeita às doenças exóticas dos animais e, por outro lado, à situação sanitária do ambiente nesse país, na medida em que estes dois elementos sejam susceptíveis de comprometer a saúde da população e do efectivo animal dos Estados-membros ;
- b) A regularidade e a rapidez das informações prestadas por esse país no que respeita à presença no seu território de doenças contagiosas dos animais, nomeadamente as constantes das listas A e B do secretariado internacional das epizootias;

- c) As regulamentações desse país relativas à prevenção e ao combate às doenças dos animais;
  - d) A estrutura dos serviços veterinários desse país e os poderes de que dispõem;
  - e) As organizações e a execução da prevenção e da luta contra as doenças contagiosas dos animais;
  - f) A legislação desse país relativa à utilização de substância proibidas, em particular a relativa à proibição ou autorização, à distribuição, à colocação no mercado e às regras de administração e de controlo;
  - g) As garantias que os países terceiros podem dar relativamente às regras previstas na presente directiva.
3. As lista referida no nº 1 e todas as alterações nela introduzidas serão publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

#### Artigo 10º

1. As carnes frescas devem provir de países indemnes de gripe aviária e de doença de Newcastle.
2. Os critérios gerais a adoptar para a qualificação de países terceiros relativamente às doenças referidas no nº 1 serão fixados de acordo com o procedimento previsto no artigo 17º. Esses critérios não podem em caso algum ser menos exigentes que os adoptados para os Estados-membros em aplicação da Directiva 90/539/CEE.
3. A Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º, pode decidir que o disposto no nº 1 se aplique apenas a uma parte de um país terceiro.

#### Artigo 11º

1. As carnes frescas devem:
  - a) Satisfazer as condições de polícia sanitária adoptadas nos termos do procedimento previsto no artigo 17º; essas condições podem variar consoante as espécies;
  - b) Provir de bandos que, antes da expedição, tenham permanecido ininterruptamente no país terceiro ou parte do país terceiro durante um período a definir de acordo com o procedimento previsto no artigo 17º.
2. Para estabelecer as condições de polícia sanitária, a base de referência utilizada será a das regras definidas no capítulo II e correspondentes anexos da Directiva 90/539/CEE. Nos termos do procedimento previsto no artigo 18º e caso a caso, pode ser decidido derrogar tais disposições, se o país terceiro interessado fornecer garantias semelhantes, e pelo menos equivalentes, em matéria de polícia sanitária.

#### Artigo 12º

1. As carnes frescas devem ser acompanhadas por um certificado passado por um veterinário oficial do país terceiro de exportação.

O certificado deve:

- a) Ser emitido no dia do carregamento com vista à expedição para o país de destino;
- b) Ser redigido na ou nas línguas oficiais do país de expedição e do país de destino e numa das línguas do país onde se efectua o controlo de importação;
- c) Acompanhar a remessa no seu exemplar original;
- d) Atestar que as carnes frescas em causa satisfazem as condições previstas na presente directiva, bem como as estabelecidas em sua execução relativamente às importações provenientes do país terceiro;
- e) Ser constituído por uma única folha;
- f) Ser previsto para um único destinatário;

2. O certificado deve ser conforme a um modelo estabelecido de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.

#### Artigo 13º

Serão efectuados controlos *in situ* por peritos veterinários da Comissão e dos Estados-membros, a fim de verificar se todas as disposições da presente directiva são efectivamente aplicadas.

Os peritos dos Estados-membros encarregados dos controlos serão designados pela Comissão por proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade que tomará a seu cargo as despesas correspondentes.

A periodicidade e as regras desses controlos serão determinadas em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18º.

#### Artigo 14º

1. A Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 17º, pode decidir limitar as importações provenientes de um país terceiro ou de uma zona de um país terceiro às carnes frescas de aves de capoeira de determinadas espécies.

2. A Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 17º, pode decidir aplicar após a importação qualquer medida de polícia sanitária que se revele necessária.

#### Artigo 15º

As regras e princípios gerais aplicáveis durante os controlos nos países terceiros ou aos controlos das aves de capoeira

importadas de países terceiros, bem como as medidas de salvaguarda a aplicar são os estabelecidos pela Directiva 90/675/CEE (1).

#### Artigo 16º

1. Até à entrada em vigor das disposições sanitárias comunitárias aplicáveis às importações de carne de aves de capoeira provenientes de países terceiros, os Estados-membros aplicarão a essas importações disposições que não devem ser mais favoráveis que as que regulamentam o comércio intracomunitário em conformidade com a Directiva 71/118/CEE e farão com que o comércio de carne de aves de capoeira satisfaça os requisitos do nº 1, alínea b), segundo parágrafo, do artigo 6º da Directiva 89/662/CEE.

2. Serão efectuados controlos no local por peritos veterinários da Comissão e dos Estados-membros, a fim de garantir a aplicação uniforme destas disposições.

Os peritos dos Estados-membros encarregados destes controlos serão designados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comissão, que tomará a seu cargo as despesas correspondentes.

No entanto, os Estados-membros ficam autorizados a continuar a proceder às inspecções previstas nas disposições nacionais relativamente aos estabelecimentos de países terceiros que não tenham sido inspeccionados em conformidade com o procedimento comunitário.

A lista dos estabelecimentos que satisfazem as condições referidas no anexo I da Directiva 71/118/CEE será elaborada de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.

3. O certificado de salubridade que acompanha os produtos aquando da sua importação bem como a forma e a natureza da marcação de salubridade nesses produtos devem corresponder a um modelo a estabelecer de acordo com o procedimento previsto no artigo 18º.

### CAPÍTULO IV

#### Disposições comuns

#### Artigo 17º

Nos casos em que seja feita referência ao procedimento definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente instituído pela Decisão 68/361/CEE (2), a seguir designado «comité», delibera de acordo com as regras estabelecidas no artigo 12º da Directiva 71/118/CEE.

#### Artigo 18º

Nos casos em que seja feita referência ao procedimento definido no presente artigo, o comité delibera de acordo com

as regras estabelecidas no artigo 12ºA da Directiva 71/118/CEE.

#### Artigo 19º

1. Na Directiva 89/662/CEE, o anexo A é completado pelo texto seguinte:

«— Directiva 91/494/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1991, relativa às condições de polícia sanitária que regem o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira.

(JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 35)».

2. A Directiva 90/539/CEE é alterada do seguinte modo:

a) No nº 2, primeira frase, do artigo 12º, é suprimido o texto «o mais tardar seis meses antes da data em que os Estados-membros devem dar cumprimento à presente directiva.».

b) No artigo 36º, a data de 1 de Janeiro de 1992 é substituída pela de 1 de Maio de 1992.

#### Artigo 20º

No âmbito das propostas relativas à realização do mercado interno, o Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, voltará a analisar as disposições da presente directiva até 31 de Dezembro de 1992.

#### Artigo 21º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva, o mais tardar em 1 de Maio de 1992. De tal facto informarão a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

#### Artigo 22º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito no Luxemburgo, em 26 de Junho de 1991.

Pelo Conselho

O Presidente

R. STEICHEN

(1) JO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

(2) JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

## ANEXO

## Alterações ao certificado de salubridade constante do anexo IV da Directiva 71/118/CEE

1. O título é completado do seguinte modo:

«CERTIFICADO DE POLÍCIA SANITÁRIA E DE SALUBRIDADE».

2. O ponto IV passa a ter a seguinte redacção:

«IV. Atestado

O abaixo-assinado, veterinário oficial, atesta:

- a) Que as carnes de aves de capoeira acima referidas<sup>(1)</sup> satisfazem os requisitos da Directiva 90/494/CEE, relativa às condições de polícia sanitária que regulamentam o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira e, além disso, os requisitos expressos no n.º 1, segundo parágrafo, do artigo 3.º dessa directiva, se as carnes se destinarem a um Estado-membro ou a uma região de um Estado-membro reconhecido indemne da doença de Newcastle;
- b) — que as carnes de aves de capoeira acima referidas<sup>(4)</sup>,  
— que as embalagens de carnes acima referidas<sup>(4)</sup>,  
levam uma marca comprovativa de que:  
— as carnes provêm de animais abatidos em centros de abate aprovados<sup>(4)</sup>,  
— as carnes foram cortadas numa instalação de corte aprovada<sup>(4)</sup>;
- c) Que estas carnes são reconhecidas como próprias para consumo humano em resultado de uma inspecção veterinária efectuada de acordo com a Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de vendas de carne fresca de aves de capoeira;
- d) Que os veículos ou máquinas de transporte, bem como as condições de carregamento desta encomenda estão conformes com as exigências de higiene definidas na Directiva 71/118/CEE.».

3. A nota de pé-de-página<sup>(1)</sup> passa a ter a seguinte redacção:

«<sup>(1)</sup> Carnes frescas de aves de capoeira: carnes frescas provenientes das seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos, gansos, codornizes, pombos, faisões e perdizes, vivendo no estado doméstico, não sujeitos a tratamentos para assegurar a sua conservação. Contudo, as carnes tratadas pelo frio serão consideradas frescas.».

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 27 de Novembro de 1990

relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária relativos à produção e à colocação no mercado de carnes de coelho e às carnes de caça de criação

(91/495/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que as carnes de coelho e as carnes de caça de criação constam da lista de produtos do anexo II do Tratado; que a criação de coelhos e de caça é geralmente incluída no sector agrícola; que esta criação constitui uma fonte de rendimento para parte da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar o desenvolvimento racional deste sector e aumentar a respectiva produtividade, devem ser estabelecidas regras a nível comunitário relativas aos problemas sanitários e de polícia sanitária em matéria de produção e distribuição de carnes de coelho e carnes de caça de criação;

Considerando que devem ser eliminadas as disparidades referentes às condições de saúde pública e animal nos Estados-membros, de modo a incentivar o comércio intracomunitário daquelas carnes, na perspectiva da realização do mercado interno;

Considerando que as doenças transmissíveis aos animais domésticos e ao homem podem propagar-se através daquelas carnes; que é necessário estabelecer regras que permitam lutar contra estes riscos;

Considerando que as carnes em questão devem ser tratadas em boas condições de higiene, a fim de evitar infecções e intoxicações de origem alimentar;

Considerando que a Directiva 82/894/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1982, relativa à notificação de doenças dos animais na Comunidade <sup>(4)</sup>, com a última redacção quelhe foi dada pela Directiva 89/162/CEE <sup>(5)</sup>, estabelece as condições de notificação das doenças dos animais na Comunidade; que, para determinadas doenças contagiosas que afectam a caça de criação, é conveniente dispor das mesmas informações que para os outros animais domésticos;Considerando que a Directiva 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carnes frescas <sup>(6)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/662/CEE <sup>(7)</sup>, e a Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio de carnes frescas de aves de capoeira <sup>(8)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 90/539/CEE <sup>(9)</sup>, estabelecem, respectivamente, condições sanitárias aplicáveis às carnes frescas e às carnes frescas de aves de capoeira; que os animais selvagens de criação utilizados na produção de carne de caça apresentam condições semelhantes aos mamíferos domésticos e aves de criação; que é por isso oportuno ampliar às carnes de caça de criação as normas sanitárias que se aplicam ao comércio de carnes frescas e de carnes de aves de capoeira, tomando simultaneamente em conta certos aspectos específicos;

Considerando que é oportuno prever derrogações para as pequenas quantidades de carnes de coelho e de carnes de caça de criação utilizadas no comércio local;

Considerando que, no que diz respeito à organização e aos seguimentos a dar aos controlos efectuados pelos Estados-membros de destino e às medidas de protecção a aplicar, é conveniente ter como referência as disposições gerais da Directiva 90/425/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa aos controlos veterinários e zootécnicos aplicáveis ao comércio intracomunitário de certos animais vivos e produtos, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(10)</sup>;

Considerando que a Comissão deve ser incumbida da tarefa de adoptar medidas de aplicação da presente directiva; que, para tal, é conveniente prever procedimentos que instituem uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros, no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

<sup>(5)</sup> JO nº L 61 de 4. 3. 1989, p. 48.<sup>(6)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.<sup>(7)</sup> JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.<sup>(8)</sup> JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.<sup>(9)</sup> JO nº L 303 de 31. 10. 1990, p. 6.<sup>(10)</sup> JO nº L 224 de 18. 9. 1990, p. 29.<sup>(1)</sup> JO nº C 327 de 30. 12. 1989, p. 40.<sup>(2)</sup> JO nº C 260 de 15. 10. 1990, p. 154.<sup>(3)</sup> JO nº C 124 de 21. 5. 1990, p. 7.<sup>(4)</sup> JO nº L 378 de 31. 12. 1982, p. 58.

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1º

A presente directiva estabelece as disposições relativas aos problemas sanitários e de polícia sanitária respeitantes à produção e à colocação no mercado de carnes de coelho e de carnes de caça de criação.

#### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva, são aplicáveis as definições constantes do artigo 2º da Directiva 64/433/CEE e do artigo 2º da Directiva 71/118/CEE.

Para os mesmos efeitos, entende-se por:

1. «Carnes de coelho»: todas as partes do coelho doméstico próprias para consumo humano.
2. «Carnes de caça de criação»: todas as partes de mamíferos terrestres selvagens e de aves selvagens — incluindo as espécies referidas no nº 1 do artigo 2º da Directiva 90/439/CEE — criados, mantidos e abatidos em cativeiro, próprias para consumo humano.
3. «Caça de criação»: os mamíferos terrestres ou as aves que não sejam considerados domésticos e não constem do nº 1 do artigo 1º da Directiva 64/433/CEE ou do artigo 1º da Directiva 71/118/CEE, mas que sejam criados como animais domésticos. Contudo, os mamíferos selvagens que vivam em território fechado em condições de liberdade semelhantes às de caça selvagem não considerados caça de criação.
4. «País de produção»: o Estado-membro em cujo território se situa a unidade de produção.

## CAPÍTULO II

### Disposições relativas à produção e comercialização de carnes de coelho

#### Artigo 3º

1. Os Estados-membros zelarão por que as carnes de coelho:
  - a) Sejam obtidas num estabelecimento que obedeça às condições gerais da Directiva 71/118/CEE e aprovado, para efeitos do presente capítulo, nos termos do artigo 14º;
  - b) Sejam de animais provenientes de uma exploração ou de uma zona que não seja objecto de impedimento por razões de polícia sanitária;

- c) Provenham de animais submetidos a inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário oficial ou seus ajudantes, nos termos do artigo 4º da Directiva 71/118/CEE, a qual deverá ser efectuada em conformidade com o capítulo I da presente directiva e considerados próprios para abate, na sequência dessa inspecção;
- d) Tenham sido tratadas em condições de higiene satisfatórias, idênticas às previstas no capítulo V do anexo I da Directiva 71/118/CEE, com excepção das enunciadas nos pontos 28A e 28B;
- e) Tenham sido submetidas, de acordo com o capítulo II do anexo, a inspecção *post mortem* efectuada por um veterinário oficial ou, nos termos do artigo 4º da Directiva 71/118/CEE, por ajudantes deste e não tenha apresentado qualquer alteração, com excepção de lesões traumáticas sofridas pouco antes do abate, ou malformações ou modificações localizadas, desde que seja demonstrado, se necessário por meio de testes laboratoriais adequados, que estas não tornam a carcaça e as miudezas impróprias para o consumo humano ou perigosas para a saúde humana;
- f) Ostentem uma marca de salubridade, de acordo com o capítulo III do anexo da presente directiva.

Pode eventualmente ser decidido alterar ou completar as disposições do citado capítulo, segundo o procedimento previsto no artigo 20º, para ter nomeadamente em conta os diferentes modos de apresentação comercial, desde que sejam conformes às normas de higiene; em especial, e em derrogação do disposto no mesmo capítulo, serão estabelecidas de acordo com esse procedimento — e pela primeira vez antes de 1 de Janeiro de 1992 — as condições em que pode ser autorizada a comercialização, em grandes embalagens, de carcaças, de partes de carcaças ou de miudezas que não tiverem sido marcadas nos termos do ponto 11.3, alínea a), do referido capítulo;

- g) Tenham sido armazenadas em condições de higiene satisfatórias, em conformidade com o capítulo IV do anexo I da presente directiva, após inspecção *post mortem*, em estabelecimentos aprovados de acordo com o artigo 14º ou em entrepostos aprovados de acordo com a regulamentação comunitária;
- h) Tenham sido transportadas em condições de higiene satisfatórias, de acordo com o capítulo V do anexo I da presente directiva;
- i) Se se tratar de partes de carcaças ou de carnes desossadas, tenham, além disso, sido obtidas em condições idênticas às previstas no artigo 3º da Directiva 71/118/CEE, em estabelecimentos especialmente aprovados para esse fim, nos termos do artigo 14º da presente directiva.

2. Cada um dos Estados-membros zelará por que as carnes frescas de coelho expedidas para o território de outro Estado-membro sejam acompanhadas de um certificado de salubridade durante o transporte para o país de destino.

O exemplar original do certificado de salubridade, que deve acompanhar as carnes frescas de coelho durante o transporte

até ao destinatário, deve ser emitido por um veterinário oficial no momento do embarque. O certificado de salubridade deve corresponder, na sua apresentação e conteúdo, ao modelo constante do anexo II; deve ser estabelecido pelo menos na ou nas línguas do país de destino e incluir as informações previstas no modelo constante do mesmo anexo.

#### Artigo 4º

1. Em derrogação do disposto no artigo 3º, os Estados-membros podem autorizar:

- a) A cessão directa, por um pequeno produtor de carne de coelho a um particular, para consumo próprio;
- b) A cessão de carnes frescas de coelho, em pequenas quantidades, por agricultores que produzam coelhos em pequena escala:
  - quer directamente ao consumidor final nos mercados locais mais próximos da sua exploração,
  - quer a um retalhista, tendo em vista a venda directa ao consumidor final, desde que esse retalhista exerça a sua actividade na mesma localidade que o produtor ou numa localidade vizinha.

Ficam excluídas desta possibilidade de derrogação a venda ambulante, a venda por correspondência e, no que diz respeito ao retalhista, a venda num mercado.

2. Os Estados-membros tomarão as medidas necessárias para garantir o controlo sanitário das operações previstas no nº 1 e adoptar as disposições que permitam chegar à exploração de origem dessas carnes.

3. De acordo com o procedimento previsto no artigo 20º, a Comissão pode adoptar as disposições de aplicação do presente artigo e, em especial, a pedido de um Estado-membro, fixar limites máximos para as quantidades que podem ser objecto de cessão por força do nº 1.

### CAPÍTULO III

#### Disposições aplicáveis à produção e à comercialização de carnes de caça de criação

#### Artigo 5º

Os Estados-membros zelarão por que o comércio intracomunitário de carne de caça de criação seja sujeito:

- a) No que se refere à caça de criação com penas, aos requisitos da Directiva 91/494/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1991, relativa às condições de polícia

sanitária que regulam o comércio intracomunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira <sup>(1)</sup>;

- b) No que se refere às restantes espécies de caça de criação, aos requisitos da Directiva 72/461/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1972, relativa aos problemas de polícia sanitária respeitantes a trocas intracomunitárias de carnes frescas <sup>(2)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/662/CEE.

#### Artigo 6º

1. A carne de caça de criação proveniente de mamíferos terrestres selvagens biunguiculados deve satisfazer as condições pertinentes do artigo 3º, alíneas b) a k), da Directiva 64/433/CEE, desde que o rebanho de origem seja submetido a um controlo veterinário periódico e não seja objecto de restrições na sequência do inquérito efectuado nos termos do artigo 11º ou após uma inspecção veterinária. As modalidades desse controlo são determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º. Os animais em questão deverão ser tratados em momentos diferentes dos dos animais das espécies bovina, suína, ovina e caprina.

O certificado de salubridade que deve acompanhar essas carnes deve ser conforme ao modelo constante do anexo IV da presente directiva.

As carnes provenientes de javalis de criação ou de outras espécies susceptíveis de infestação por triquinas deve ser submetida ao exame por digestão, de acordo com a Directiva 77/96/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1976, relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína <sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/321/CEE <sup>(4)</sup>.

2. Em derrogação do disposto no nº 1, o serviço oficial pode autorizar o abate por bala de caça de criação no local de origem, quando não possa ser efectuado o seu transporte, a fim de evitar qualquer risco para o manipulador ou proteger o bem-estar dos animais. Esta derrogação pode ser concedida se:

- o rebanho for submetido a um controlo veterinário periódico e não for objecto de restrições na sequência do inquérito efectuado nos termos do artigo 12º após uma inspecção veterinária,
- o proprietário dos animais apresentar um pedido,
- o serviço oficial tiver sido previamente informado da data de abate desses animais,
- a exploração disponha de um centro de agrupamento dos animais selvagens, onde seja possível efectuar uma inspecção *ante mortem* do grupo a abater,

<sup>(1)</sup> Ver página 35 do presente Jornal Oficial.

<sup>(2)</sup> JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 24.

<sup>(3)</sup> JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

<sup>(4)</sup> JO nº L 133 de 17. 5. 1989, p. 33.

- a exploração dispuser de um local adequado para o abate, a degolação e a sangria dos animais,
- o abate por degolação e sangria for precedido de aturdimiento, que deve ocorrer nas condições previstas da Directiva 74/577/CEE <sup>(1)</sup>; o serviço veterinário pode autorizar o abate por bala em casos especiais,
- os animais abatidos e sangrados forem transportados suspensos, em condições de higiene satisfatórias, para um matadouro autorizado nos termos da Directiva 64/433/CEE, o mais rapidamente possível após o abate. Na medida em que a caça abatida no local de criação não puder ser conduzida no prazo de uma hora para um matadouro autorizado nos termos do artigo 8º da Directiva 64/433/CEE, deve ser transportada num contentor ou num meio de transporte com uma temperatura que se situe entre 0 ° e 4 °C. A evisceração deve ser efectuada o mais tardar três horas após o aturdimiento,
- durante o transporte para o matadouro, os animais abatidos forem acompanhados de um atestado do serviço veterinário estabelecendo o resultado favorável da inspecção *ante mortem*, a prática correcta da sangria e a hora do abate; este atestado deve ser conforme ao modelo constante do anexo III.

3. Até à adopção das regras sanitárias aplicáveis à carne destinada ao mercado nacional, o abate de caça grossa de criação, o corte e a armazenagem das carnes referidas no nº 1 podem, em derrogação do nº 1, ser realizados em estabelecimentos aprovados pelas autoridades nacionais para o mercado nacional, desde que essas carnes não sejam introduzidas no circuito do comércio intracomunitário.

#### Artigo 7º

1. Os países destinatários podem, na observância das disposições gerais do Tratado, conceder a um ou mais países expedidores autorizações gerais ou limitadas a casos determinados, segundo as quais podem ser introduzidas no seu território as carnes frescas referidas no artigo 5º, alíneas b) e i) a k), da Directiva 64/433/CEE.

A expedição desta carne fresca só poderá ser efectuada nos termos dos nºs 1 e 3 do artigo 3º da Directiva 64/433/CEE.

2. Sempre que um país destinatário conceder uma autorização geral nos termos do nº 1, informará imediatamente desse facto os outros Estados-membros e a Comissão.

3. Os países expedidores tomarão todas as disposições necessárias para que seja mencionado nos certificados sanitários, cujo modelo é apresentado no anexo IV, que se recorreu a uma das possibilidades previstas no nº 1.

(1) JO nº L 316 de 26. 11. 1974, p. 10.

#### Artigo 8º

As carnes de caça de penas de criação devem preencher as condições previstas no artigo 3º da Directiva 71/118/CEE.

As carnes de caça de criação com penas destinadas às trocas intracomunitárias devem ser acompanhadas do certificado de salubridade previsto no artigo 8º da Directiva 71/118/CEE, que deve ser conforme ao modelo constante do anexo IV da presente directiva.

Contudo, quando a técnica de evisceração utilizada não permitir, em relação às condornizes e aos pombos, efectuar a inspecção sanitária completa das vísceras de cada animal, é possível, em derrogação do ponto 23 do capítulo V do anexo I da Directiva 71/118/CEE, efectuar essa inspecção numa amostra que contenha pelo menos 5 % de animais por lote de 500 animais e uma proporção correspondente para além de 500 animais, desde que se trate de lotes homogéneos na sua natureza, peso e origem.

No caso de os resultados não serem nitidamente favoráveis, o parecer expresso sobre a comestibilidade dos animais abatidos com base nessa inspecção das vísceras por sondagem vale para o conjunto do lote.

#### Artigo 9º

Em derrogação ao primeiro parágrafo do artigo 8º, no que se refere às carnes de aves de caça de criação obtidas e colocadas em circulação no seu território, os Estados-membros podem, na observância das disposições gerais do Tratado, conceder aos matadouros ou instalações de corte situados no seu território e que exerçam esta actividade antes da data da notificação da presente directiva, que façam esse pedido expresso, uma derrogação às disposições relativas ao abate e à evisceração previstas no capítulo V do anexo I da Directiva 71/118/CEE para a produção de aves de caça de criação parcialmente evisceradas ou não evisceradas.

Sempre que se recorrer a esta derrogação, é proibida a utilização da marca de salubridade prevista no capítulo X do anexo I da Directiva 71/118/CEE.

#### Artigo 10º

O artigo 8º não se aplica às carnes de aves de caça de criação cedidas directamente para exploração ao consumidor final para seu consumo próprio, em casos isolados, com exclusão da venda por correspondência ou num mercado.

De acordo com o procedimento previsto no artigo 20º, a Comissão pode adoptar as disposições de aplicação do presente artigo e, em especial, a pedido de um Estado-membro fixar limites máximos às quantidades que podem ser objecto de cessão por força do primeiro parágrafo.

## CAPÍTULO IV

## Disposições comuns

## Artigo 11º

1. Os Estados-membros zelarão para que seja efectuada uma verificação periódica do estado sanitário dos coelhos e da caça de criação nas explorações situadas no seu território, a intervalos regulares.

2. Para o efeito, em caso de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem ou aos animais ou da presença de taxas de resíduos em quantidades superiores aos níveis admitidos, deve ser incumbido um serviço ou organismo central de recolher e analisar os resultados das inspecções sanitárias efectuadas de acordo com a presente directiva.

3. Quando se registar uma doença ou um estado tal como referidos no nº 2, os resultados da verificação desse caso específico devem ser comunicados, no mais breve prazo, ao serviço oficial responsável pela vigilância efectiva de origem dos animais.

4. Em função da situação epizootica, o serviço oficial porá em aplicação testes específicos à caça de criação, a fim de detectar a presença das doenças referidas no anexo I da Directiva 82/894/CEE.

A presença destas doenças é comunicada à Comissão e aos outros Estados-membros, nos termos daquela directiva.

## Artigo 12º

1. Os Estados-membros completarão os seus planos de pesquisa de resíduos, referidos no artigo 4º da Directiva 86/469/CEE do Conselho, de 16 de Setembro de 1986, respeitante à pesquisa de resíduos nos animais e nas carnes frescas <sup>(1)</sup>, a fim de submeterem os coelhos e caça de criação aos controlos previstos e de, quanto à caça selvagem, controlarem igualmente a presença de contaminantes no ambiente.

2. Tendo em conta os resultados dos controlos referidos no nº 1 e 4 do artigo 11º, os Estados-membros imporão limitações à utilização de carnes de coelho ou de caça de criação provenientes das explorações ou dos territórios postos em causa pelo controlo.

3. De acordo com o procedimento previsto no artigo 20º, a Comissão determinará as modalidades de aplicação do presente artigo.

## Artigo 13º

As carnes de coelho ou de aves de caça de criação não podem ser utilizadas para consumo humano se:

(1) JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

- a) Revelarem um dos defeitos enumerados no nº 9, alínea a), do anexo I;
- b) Forem provenientes de animais a que foram administradas substâncias susceptíveis de tornarem as carnes perigosas ou nocivas para a saúde humana e em relação às quais tiver sido adoptada uma decisão, de acordo com o processo previsto no artigo 20º, após consulta ao Comité Científico Veterinário. Enquanto se aguarda essa decisão, as regulamentações nacionais que indicam as substâncias autorizadas permanecem em vigor, na observância das disposições gerais do Tratado;
- c) Sem prejuízo de uma eventual regulamentação comunitária aplicável em matéria de ionização, tiverem sido tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas ou com amaciadores ou outras substâncias que possam afectar as propriedades organolépticas da carne ou ainda com corantes diferentes dos utilizados na marcação de salubridade.

## Artigo 14º

1. Cada Estado-membro elaborará uma lista dos seus estabelecimentos aprovados, atribuindo a cada um deles um número de aprovação veterinária. Os Estados-membros podem aprovar, para o abate e o corte de coelhos e de caça de criação, estabelecimentos aprovados de acordo com as Directivas 71/118/CEE e 64/433/CEE, desde que esses estabelecimentos estejam equipados para a transformação de carnes de coelho e/ou de carnes de caça de criação e que essas operações sejam realizadas de modo a assegurar a observância das regras de higiene. Os Estados-membros enviarão essa lista aos outros Estados-membros e à Comissão.

2. Um Estado-membro não aprovará um estabelecimento se as condições constantes da presente directiva estiverem cumpridas. Os Estados-membros retirarão a aprovação se as condições de aprovação deixarem de ser cumpridas.

3. O Estado-membro em questão terá em conta as conclusões de um eventual controlo efectuado em conformidade com o artigo 16º. Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da retirada da aprovação.

4. A inspecção e a vigilância dos estabelecimentos aprovados serão efectuados sob responsabilidade do veterinário oficial que, sem prejuízo das tarefas atribuídas aos seus ajudantes pela Directiva 71/118/CEE, pode, na execução de tarefas meramente materiais, ser auxiliado por pessoal especialmente formado para o efeito. O veterinário oficial deve ter acesso a todas as partes do estabelecimento, a fim de poder verificar que as disposições da presente directiva são observadas.

As regras de execução desta assistência serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 20º.

## Artigo 15º

Na medida em que seja necessário à uniformização da aplicação da presente directiva, podem ser efectuados con-

trolos no local por peritos veterinários da Comissão, em colaboração com as autoridades competentes dos Estados-membros; os referidos peritos podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados cumprem efectivamente as disposições enunciadas na presente directiva. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

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

As disposições gerais para a execução do presente artigo serão determinadas nos termos do procedimento previsto no artigo 20º

#### Artigo 16º

1. As disposições constantes da Directiva 89/662/CEE, no que diz respeito aos controlos veterinários a efectuar no comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno, aplicam-se em especial no que respeita à organização dos controlos efectuados pelo país de destino e às acções a empreender na sequência desses controlos, bem como às medidas de salvaguarda a aplicar em relação aos problemas sanitários relativos à produção e à distribuição de carnes de coelho e de carnes de caça de criação no território da Comunidade.

2. A Directiva 89/662/CEE é alterada do seguinte modo:

a) Ao anexo A é aditado o seguinte travessão:

«— Directiva 91/495/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária respeitantes à produção e à colocação no mercado de carnes de coelho e de carnes de caça de criação (JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.) (com exclusão das carnes de coelho e das carnes de caça de criação importadas em proveniência de países terceiros)»;

b) No anexo B, o travessão «— carnes de coelho e de caça» é substituído por «— carnes de caça selvagem».

#### Artigo 17º

Até ao início da aplicação das disposições comunitárias relativas às importações de carnes de coelho e de carnes de caça de criação provenientes de países terceiros, os Estados-membros aplicarão a essas importações disposições pelo menos equivalentes às que resultam da presente directiva.

Todavia, enquanto aguardam a entrada em aplicação dessas disposições, os Estados-membros zelarão por que as importações provenientes de países terceiros continuem sujeitas às disposições contidas no nº 1, alínea b), terceiro parágrafo, do artigo 6º da Directiva 89/662/CEE e, além disso, por que:

i) As carnes frescas de coelho e de caça de criação não possam, em caso algum, ser providas da marca de salubridade a que se refere o capítulo X do anexo I da Directiva 71/118/CEE e, quando cortadas ou desossadas, sejam tratadas de acordo com o disposto no nº 1, ponto B, do artigo 3º da mesma directiva;

ii) As carnes provenientes de espécies sensíveis à triquinose sejam sujeitas a uma análise por digestão, nos termos da Directiva 77/96/CEE.

### CAPÍTULO V

#### Disposições finais

#### Artigo 18º

A presente directiva não afecta as disposições comunitárias adoptadas para a protecção da fauna.

#### Artigo 19º

Os anexos do presente regulamento podem ser alterados pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, nomeadamente tendo em vista a sua adaptação ao progresso tecnológico.

#### Artigo 20º

1. No caso ser feita referência ao processo previsto no presente artigo, a questão em causa será submetida sem demora à apreciação do Comité Veterinário Permanente, criado pela Decisão 68/361/CEE <sup>(1)</sup> e a seguir designado «comité», quer por iniciativa do seu presidente quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá ao comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer será emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão.

3. A Comissão adoptará as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

4. Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho deliberará por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver adoptado medidas, a Comissão adoptará as

<sup>(1)</sup> JO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

medidas propostas, que serão imediatamente postas em aplicação, excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

*Artigo 21º*

Enquanto se aguarda a aplicação de regras comunitárias sanitárias e de polícia sanitária relativas à produção e à comercialização de carnes de caça proveniente da caça, a adoptar o mais tardar até 31 de Março de 1991, a carne de caça própria para consumo fica sujeita ao disposto no nº 3 do artigo 3º, no nº 1, segundo travessão do segundo parágrafo, do artigo 4º e no nº 2 do artigo 5º da Directiva 89/662/CEE.

*Artigo 22º*

1. Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva, o mais tardar até 1 de Janeiro de 1993. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

2. Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

*Artigo 23º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 27 de Novembro de 1990.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

V. SACCOMANDI

## ANEXO I

## CAPÍTULO I

Inspeção sanitária *ante mortem* dos coelhos

1. Os animais devem ser sujeitos a uma inspeção *ante mortem* antes do início do abate. Esta inspeção deve, regra geral, ser efectuada na exploração antes da expedição.
  - a) Se a inspeção *ante mortem* tiver sido efectuada na exploração de origem, a inspeção *ante mortem* no matadouro pode ser restringida à detecção dos danos causados pelo transporte, desde que os coelhos tenham sido inspecionados na exploração de origem nas 24 horas anteriores e considerados saudáveis. Além disso, a sua identidade deve ser provada à chegada ao matadouro.

Se a inspeção *ante mortem* na exploração de origem e no matadouro não for efectuada pelo mesmo veterinário oficial, os animais devem ser acompanhados de um certificado sanitário contendo as informações previstas no anexo III.
  - b) Se a inspeção *ante mortem* não tiver sido efectuada na exploração de origem, os coelhos destinados a abate devem ser sujeitos a inspeção *ante mortem* nas 24 horas seguintes à sua chegada ao matadouro. Este exame deve ser renovado imediatamente antes do abate se tiverem decorrido 24 horas desde a inspeção *ante mortem*.

A pessoa que procede à exploração do matadouro ou o seu representante deve facilitar as operações sanitárias *ante mortem* e, em especial, qualquer manipulação considerada necessária.

Cada animal ou cada lote de animais a abater deve levar uma marca de identificação que permita à autoridade competente determinar a sua origem.
2. A inspeção *ante mortem* deve ser efectuada pelo veterinário oficial, de acordo com as regras profissionais e em condições adequadas de iluminação.
3. A inspeção deve permitir determinar:
  - a) Se os animais estão atingidos de uma doença transmissível ao homem ou aos animais, se apresentam sintomas ou se se encontram num estado geral que permita reaar a ocorrência de uma doença desse tipo;
  - b) Se os animais apresentam sintomas de uma doença ou de uma perturbação do seu estado geral susceptível de tornar as carnes impróprias para o consumo humano.
4. Os animais não podem ser abatidos para o consumo humano se se concluir que sofrem das afecções referidas no ponto 3.
5. Os animais referidos no ponto 4 devem ser abatidos separadamente ou após abate de todos os outros coelhos e as suas carnes rejeitadas de um modo higiénico.

## CAPÍTULO II

Inspeção sanitária *post mortem* dos coelhos

6. Os coelhos abatidos devem ser inspecionados imediatamente após o abate.
7. A inspeção *post mortem* deve ser efectuada em condições adequadas de iluminação.
8. A inspeção sanitária *post mortem* deve incluir:
  - a) A inspeção visual do animal abatido;
  - b) A palpação e, se necessário, a incisão dos pulmões, do fígado, do baço, dos rins e das partes do corpo que sofreram uma transformação;
  - c) A pesquisa de anomalias de consistência, cor, cheiro e, eventualmente, sabor;
  - d) Se necessário, testes laboratoriais.

9. a) Os coelhos deverão ser declarados totalmente impróprios para consumo humano se a inspecção *post mortem* revelar:
- doenças transmissíveis ao homem ou aos animais,
  - tumores malignos ou múltiplos; abscessos múltiplos,
  - infestações parasitárias extensas em tecidos subcutâneos ou musculares,
  - presença de resíduos de substâncias incluindo de substâncias com efeitos farmacológicos, proibidas ou em concentrações superiores aos níveis comunitários admitidos,
  - envenenamento,
  - lesões extensas ou infiltrações sanguíneas ou serosas extensas,
  - anomalias no que diz respeito à cor, cheiro ou sabor,
  - anomalias no que diz respeito à consistência, especialmente edemas ou um estado emaciado;
- b) As partes de animais abatidos que apresentem lesões localizadas ou contaminações que não afectem a sanidade e a parte restante da carne deverão ser declaradas impróprias para o consumo humano;
- c) Os resultados das inpecções sanitárias *ante mortem* e *post mortem* devem ser registados pelo veterinário oficial e, se a presença de doenças referidas no ponto 3 ou de resíduos for detectada, devem ser comunicados às autoridades do serviço oficial responsáveis pelo controlo do efectivo de origem dos animais bem como ao responsável pelo efectivo em causa.

### CAPÍTULO III

#### Marcação de salubridade

10. A marcação de salubridade deve ser realizada sob a responsabilidade do veterinário oficial, que deve guardar com essa finalidade:
- a) Os utensílios de colocação da marca de salubridade na carne, apenas os cedendo ao pessoal assistente na altura da marcação e durante o tempo necessário para o efeito;
- b) Os rótulos e o material de acondicionamento, quando estes já apresentem uma das marcas ou selos referidos no ponto 11. Estes rótulos e material de acondicionamento e de selagem devem ser entregues, em número correspondente às necessidades, ao pessoal assistente no momento em que devem ser utilizados.
- 11.1. A marca de salubridade deve incluir:
- a) — na parte superior, a ou as iniciais do país exportador em maiúsculas:  
B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK,  
— no centro, o número da aprovação veterinária do matadouro ou, se existirem, das instalações de corte,  
— na parte inferior, uma das siglas: CEE, EEC, EEG, EOK, EWG ou EF;  
as letras e os algarismos devem ter 0,2 cm de altura;  
ou
- b) Uma forma oval que apresente a informação referida na alínea a); as letras devem ter 0,8 cm de altura e os algarismos 1,1 cm de altura.
2. O material usado na marcação deve satisfazer os preceitos higiénicos e a informação referida no nº 1 deve ser apresentada de um modo perfeitamente legível.
3. a) A marcação de salubridade referida na alínea a) do ponto 1 deve ser feita:
- na superfície das carcaças não acondicionadas, por meio de um selo que contenha a informação referida na alínea a) do ponto 1,
  - sobre ou, visivelmente, sob o material de acondicionamento ou outra embalagem das carcaças embaladas,
  - sobre ou, visivelmente, sob o material de acondicionamento ou outra embalagem das partes das carcaças ou miudezas embaladas em pequenas quantidades;
- b) A marca de salubridade a que se refere a alínea b) do ponto 1 deve ser aposta nas embalagens de grande dimensão.

4. Se a marca de salubridade for aposta no material de acondicionamento ou de embalagem nos termos do ponto 3:
  - deve ser aposta de modo a que seja destruída quando o acondicionamento ou a embalagem forem abertos ou
  - o material de acondicionamento ou de embalagem deve ser selado de modo a não poder ser novamente utilizado depois da abertura.

#### CAPÍTULO IV

##### Armazenagem

12. Depois da inspecção *post mortem*, as carnes de coelho devem ser refrigeradas ou congeladas e conservadas a uma temperatura que não deve exceder + 4 °C no que se refere à carne refrigerada e - 12 °C à carne congelada.

#### CAPÍTULO V

##### Transporte

13. As carnes de coelho devem ser expedidas de modo a estarem protegidas, durante o transporte, de agentes susceptíveis de a contaminarem ou alterarem, tendo em conta a duração e as condições de transporte bem como o meio de transporte utilizado. Em especial, os veículos usados neste transporte devem estar equipados de modo a que não sejam excedidas as temperaturas indicadas no ponto 12.

## ANEXO II

## MODELO

## CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas de coelho <sup>(1)</sup> destinadas a um Estado-membro da CEEPaís expedidor: ..... n.º <sup>(2)</sup>: .....

Ministério: .....

Serviço competente: .....

Referência <sup>(2)</sup>: .....

## I. Identificação das carnes

Carnes de: .....  
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

Número de unidades de embalagem: .....

Peso líquido: .....

## II. Proveniência das carnes

Morada(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) matadouro(s) <sup>(4)</sup>: .....Morada(s) e número(s) de aprovação veterinária da(s) instalação(ões) de corte aprovada(s) <sup>(4)</sup>: .....

## III. Destino das carnes

As carnes são expedidas

de .....  
(local de expedição)para .....  
(país e local de destino)por meio do seguinte meio de transporte <sup>(3)</sup>: .....

Nome e morada do expedidor: .....

Nome e morada do destinatário: .....

<sup>(1)</sup> Carnes frescas de coelho que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento destinado a garantir a sua conservação; contudo, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

<sup>(2)</sup> Facultativo.

<sup>(3)</sup> Quanto aos vagões e camiões, indicar o número de matrícula, quanto aos aviões, o número de voo e, quanto aos barcos, o nome.

<sup>(4)</sup> Riscar a menção inútil.

**IV. Atestado de salubridade**

O abaixo-assinado, veterinário oficial, certifica:

- a) — que as carnes de coelho acima designadas (\*)  
— que as embalagens de carnes acima designadas (\*)  
levam uma marca comprovativa de que  
— as carnes provêm de animais abatidos nos matadouros autorizados (\*);  
— as carnes foram cortadas numa instalação de corte aprovada (\*);
- b) Que estas carnes são reconhecidas como próprias para consumo humano, na sequência de uma inspecção veterinária efectuada nos termos da Directiva 91/495/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa às carnes de coelho e às carnes de caça de criação;
- c) Que os veículos ou engenhos de transporte, assim como as condições de carga desta expedição são conformes às exigências de higiene definidas na citada directiva.

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

.....  
(Assinatura do veterinário oficial)

(\*) Riscar a menção inútil.

## ANEXO III

## MODELO

## ATESTADO SANITÁRIO

para coelhos ou <sup>(1)</sup> caça de criação transportados da exploração para o matadouro

Serviço competente: ..... n.º <sup>(2)</sup>: .....

## I. Identificação dos animais

Espécie animal: .....

Número de animais: .....

Marca de identificação: .....

## II. Proveniência dos animais

Morada da exploração de proveniência: .....

## III. Destino dos animais

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

pelos meios de transporte seguintes: .....

## IV. Atestado

O abaixo-assinado, veterinário oficial, atesta que os animais acima indicados foram objecto de uma inspecção *ante mortem* na exploração acima referida, em ..... às ..... horas e foram considerados sãos.

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

.....  
(assinatura do veterinário oficial)

<sup>(1)</sup> Nas condições previstas no n.º 3 do artigo 2º da Directiva 91/495/CEE.

<sup>(2)</sup> Facultativo.

## ANEXO IV

## MODELO

## CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas de caça de criação <sup>(1)</sup> destinadas a um Estado-membro da Comunidade Europeia

País expedidor: ..... n.º <sup>(2)</sup>: .....

Ministério: .....

Serviço competente: .....

Referência <sup>(2)</sup>: .....

## I. Identificação das carnes

Carnes de: .....  
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

Número de unidades de embalagem: .....

Peso líquido: .....

## II. Proveniência das carnes

Morada(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) matadouro(s) <sup>(4)</sup>: .....

Morada(s) e número(s) de aprovação veterinária da(s) instalação(ões) de corte aprovada(s) <sup>(4)</sup>: .....

## III. Destino das carnes

As carnes são expedidas

de .....  
(local de expedição)

para .....  
(país e local de destino)

por meio do seguinte meio de transporte <sup>(3)</sup>: .....

Nome e morada do expedidor: .....

Nome e morada do destinatário: .....

<sup>(1)</sup> Carnes frescas de caça de criação com penas e de mamífero selvagem de criação que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento destinado a garantir a sua conservação; contudo, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

<sup>(2)</sup> Facultativo.

<sup>(3)</sup> Quanto aos vagões e camiões, indicar o número de matrícula, quanto aos aviões, o número de voo e, quanto aos barcos, o nome.

<sup>(4)</sup> Riscar a menção inútil.

## IV. Atestado de salubridade

O abaixo-assinado, veterinário oficial, certifica:

- a) — que as carnes de coelho acima designadas (\*)  
— que as embalagens de carnes acima designadas (\*)  
levam uma marca comprovativa de que  
— as carnes provêm de animais abatidos nos matadouros autorizados (\*);  
— as carnes foram cortadas numa instalação de corte aprovada (\*);
- b) Que estas carnes são reconhecidas como próprias para consumo humano, na sequência de uma inspecção veterinária efectuada nos termos:  
— da Directiva 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio de carnes frescas de aves de capoeira (\*);  
— da Directiva 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carnes frescas (\*);
- c) Que os veículos ou engenhos de transporte, assim como as condições de carga desta expedição são conformes às exigências de higiene definidas na citada directiva.

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

.....  
(assinatura do veterinário oficial)

(\*) Riscar a menção inútil.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 15 de Julho de 1991

que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos animais provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade e que altera as Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE

(91/496/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

Considerando que os animais vivos constam da lista do anexo II do Tratado;

Considerando que a fixação, a nível comunitário, dos princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos animais provenientes de países terceiros contribui para garantir a segurança dos aprovisionamentos e assegurar a estabilização dos mercados, harmonizando simultaneamente as medidas necessárias para garantir a protecção da saúde dos animais;

Considerando que o artigo 23º da Directiva 90/425/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa aos controlos veterinários e zootécnicos aplicáveis ao comércio intracomunitário de certos animais vivos e produtos, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(3)</sup>, prevê nomeadamente que o Conselho deve fixar as regras e os princípios gerais aplicáveis aos controlos das importações, provenientes de países terceiros, dos animais abrangidos por essa directiva;

Considerando que é importante que cada lote de animais provenientes de países terceiros seja sujeito a um controlo documental e de identidade, no momento da sua introdução no território da Comunidade;

Considerando que se devem fixar os princípios válidos para toda a Comunidade em matéria de organização e a sequência a dar aos controlos físicos a efectuar pelas autoridades veterinárias competentes;

Considerando que é preciso prever um regime de salvaguarda; que, nesse âmbito, a Comissão deve poder agir, nomeadamente deslocando-se aos locais e adoptando as medidas adequadas às situações;

Considerando que um funcionamento harmonioso do regime de controlo implica um processo de aprovação e uma

inspecção dos postos de inspecção fronteiriços bem como intercâmbios de funcionários habilitados a efectuar os controlos dos animais vivos provenientes de países terceiros;

Considerando que a fixação, a nível comunitário, de princípios comuns é tanto mais necessária, quanto, na perspectiva da realização do mercado interno, serão suprimidos os controlos fronteiriços internos;

Considerando que convém alterar as Directivas 89/662/CEE <sup>(4)</sup>, 90/425/CEE e 90/675/CEE de forma a adaptá-las à presente directiva;

Considerando que se afigura necessário prever eventuais medidas transitórias limitadas no tempo, a fim de facilitar a transição para o novo regime de controlo criado pela presente directiva;

Considerando que é necessário confiar à Comissão o cuidado de tomar as medidas de aplicação da presente directiva,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

1. Os Estados-membros efectuarão os controlos veterinários dos animais provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade, de acordo com as disposições da presente directiva.

2. A presente directiva não se aplica aos controlos veterinários dos animais de estimação de comanhia, com excepção dos equídeos, que acompanhem viajantes sem quaisquer fins lucrativos.

*Artigo 2º*

1. Para efeitos da presente directiva, são aplicáveis, na medida do necessário, as definições constantes do artigo 2º da Directiva 90/425/CEE.

2. Além disso, entende-se por:

a) «Controlo documental»: verificação dos certificados ou documentos veterinários que acompanham o animal;

<sup>(1)</sup> JO nº C 89 de 6. 4. 1991, p. 5.

<sup>(2)</sup> JO nº C 183 de 15. 7. 1991.

<sup>(3)</sup> JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva alterada pela Directiva 91/174/CEE (JO nº L 85 de 5. 4. 1991, p. 37).

<sup>(4)</sup> JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

- b) «Controlo de identidade»: verificação, por simples inspecção visual, da concordância entre os documentos ou certificados e os animais, bem como da presença e concordância de marcas que devem ser apostas nos animais;
- c) «Controlo físico»: controlo do próprio animal, podendo incluir uma colheita de amostras e um exame laboratorial dessas amostras, acompanhado, se necessário, de controlos complementares durante o período de quarentena;
- d) «Importador»: qualquer pessoa singular ou colectiva que apresente os animais para efeitos de importação pela Comunidade;
- e) «Lote»: determinada quantidade de animais da mesma espécie e abrangidos por um mesmo certificado ou documento veterinário, transportada pelo mesmo meio de transporte e proveniente do mesmo país terceiro ou parte de país terceiro;
- f) «Posto de inspecção fronteiriço»: qualquer posto de inspecção situado na proximidade imediata da fronteira externa de um dos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE do Conselho, de 10 de Dezembro de 1990, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade <sup>(1)</sup>, designado e aprovado nos termos do artigo 6º

## CAPÍTULO I

### Organização e sequência dos controlos

#### Artigo 3º

1. Compete aos Estados-membros assegurar que:
- a) Os importadores sejam obrigados a comunicar ao pessoal veterinário do posto de inspecção fronteiriço em que os animais serão apresentados com antecedência de um dia útil a sua quantidade e natureza, bem como a data previsível de chegada;
- b) Os animais sejam conduzidos directamente sob controlo oficial ao posto de inspecção fronteiriço referido no artigo 6º ou, se for esse o caso, a uma das estações de quarentena, em conformidade com o nº 1, segundo travessão do primeiro parágrafo, do artigo 10º;
- c) Os animais só possam abandonar esse posto ou estação se, sem prejuízo de disposições especiais a adoptar nos termos do procedimento previsto no artigo 23º, for feita prova de que:
- i) foram efectuados os controlos veterinários dos referidos animais, nos termos do nº 1 do artigo 4º e do nº 2, alíneas a), b) e d), do mesmo artigo ou do artigo 8º, a contento da autoridade competente, sob a forma de certificado previsto no nº 1, segundo travessão, do artigo 7º ou no artigo 8º,
  - ii) as despesas dos controlos veterinários foram pagas e de que, se for caso disso, foi depositada uma caução

que cubra as eventuais despesas previstas no nº 1, segundo e terceiro travessões, e nº 6 do artigo 10º e nº 2 do artigo 12º;

- d) A autoridade aduaneira só autorizará a introdução em livre prática nos territórios contemplados no anexo I da Directiva 90/675/CEE, se, sem prejuízo de disposições específicas a adoptar de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º, for apresentada prova de que se encontram satisfeitos os requisitos da alínea c).

2. As modalidades de aplicação do presente artigo serão adoptadas, se necessário, nos termos do procedimento previsto no artigo 23º

#### Artigo 4º

1. Compete aos Estados-membros velar por que cada lote de animais provenientes de países terceiros seja submetido, pela autoridade veterinária, a um controlo documental e a um controlo de identidade, num posto de inspecção fronteiriço situado num dos territórios definidos no anexo I da Directiva 90/675/CEE aprovados para o efeito, seja qual for o destino aduaneiro desses animais, a fim de se assegurarem:

- da sua origem,
- do seu destino posterior, nomeadamente em caso de trânsito ou no caso de animais cujo comércio não tenha sido harmonizado a nível comunitário ou não esteja sujeito a requisitos específicos reconhecidos por decisão comunitária para o Estado-membro de destino,
- que as menções que figuram nos certificados e documentos correspondem às garantias exigidas pela regulamentação comunitária ou, se se tratar de animais cujo comércio não tenha sido harmonizado a nível comunitário, às garantias exigidas pelas disposições nacionais apropriadas aos diferentes casos previstos pela presente directiva.

2. Sem prejuízo das isenções previstas no artigo 8º, o veterinário oficial deve proceder a um controlo físico dos animais apresentados no posto de inspecção fronteiriço. Este controlo deve incluir nomeadamente:

- a) Um exame clínico dos animais que permita comprovar que os animais satisfazem as indicações fornecidas no certificado ou no documento que os acompanha e que estão clinicamente sãos.

Mediante o procedimento previsto no artigo 23º, pode prever-se uma derrogação ao exame clínico individual para certas categorias e espécies de animais, em certas condições e modalidades a fixar segundo o mesmo procedimento;

- b) Eventuais análises laboratoriais que se considere necessário levar a cabo ou previstas na regulamentação comunitária;
- c) Eventuais recolhas de amostras oficiais para efeitos de busca de resíduos, os quais serão mandados analisar no mais curto prazo;

<sup>(1)</sup> JO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

- d) A verificação do cumprimento dos requisitos mínimos da Directiva 77/489/CEE do Conselho, de 18 de Julho de 1977, relativa à protecção dos animais em transportes internacionais <sup>(1)</sup>.

Para efeitos de posterior controlo do transporte e eventualmente do cumprimento dos requisitos suplementares da exploração de destino, o veterinário oficial deve comunicar as informações necessárias às autoridades competentes dos Estados-membros de destino, por meio do sistema de permuta de informações previsto no artigo 20º da Directiva 90/425/CEE.

Na execução de algumas das tarefas atrás referidas, o veterinário oficial pode ser coadjuvado por pessoal qualificado especialmente formado para o efeito e colocado sob a sua responsabilidade.

3. Todavia, em derrogação aos nºs 1 e 2, para os animais introduzidos num porto ou aeroporto do território definido no anexo I da Directiva 90/675/CEE, o controlo de identidade e o controlo físico podem ser efectuados nesse porto ou aeroporto de destino, desde que esse porto ou aeroporto disponha de um posto de inspecção fronteiriço tal como referido no artigo 6º e que os animais prossigam a sua viagem ou por via marítima ou por via aérea no mesmo navio ou no mesmo avião, consoante o caso. Nesse caso, a autoridade competente que tiver efectuado o controlo documental informará o veterinário oficial do posto de inspecção do Estado-membro de destino, quer directamente quer por intermédio da autoridade veterinária local, do destino da passagem dos animais por meio do sistema de permuta de informações a que se refere o artigo 20º da Directiva 90/425/CEE.

4. Todas as despesas provocadas pela aplicação do presente artigo ficam a cargo do expedidor, do destinatário ou do seu mandatário, sem indemnização por parte do Estado-membro.

5. As modalidades de aplicação do presente artigo, incluindo as que se referem à formação e qualificação do pessoal auxiliar, serão, tanto quanto necessário, adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 23º.

#### Artigo 5º

A introdução de animais nos territórios contemplados no anexo I da Directiva 90/675/CEE é proibida quando esses controlos revelarem que:

- a) Os animais das espécies para as quais tenham sido harmonizadas as regras que regem as importações provêm, sem prejuízo das condições específicas previstas no artigo 19º da Directiva 90/426/CEE <sup>(2)</sup>, no que respeita aos moviientos e importações de equídeos em proveniência de países terceiros, do território ou de uma parte do território de um país terceiro que não figure nas listas elaboradas nos termos da regulamentação comunitária para as espécies consideradas ou relativamente ao qual ou à qual as importações que daí provenham estejam proibidas por decisão comunitária;

- b) Os animais, não contemplados na alínea a), não satisfaçam as exigências previstas na regulamentação nacional correspondente aos diferentes casos previstos pela presente directiva;
- c) Os animais estão atingidos ou são suspeitos de estar atingidos ou contaminados por uma doença contagiosa ou apresentam um risco para a saúde humana ou animal ou por qualquer outra razão prevista pela regulamentação comunitária;
- d) Não foram respeitadas pelo país terceiro exportador as condições previstas pela regulamentação comunitária;
- e) Os animais não se encontram aptos a prosseguir viagem;
- f) O certificado ou documento veterinário que acompanha os animais não é conforme com as condições fixadas em aplicação da regulamentação comunitária ou, na ausência de regras harmonizadas, com as exigências previstas pela regulamentação nacional correspondente aos diferentes casos previstos pela presente directiva.

As modalidades de aplicação do presente artigo serão adoptadas segundo o procedimento previsto no artigo 23º.

#### Artigo 6º

1. Os postos de inspecção fronteiriços devem satisfazer o disposto no presente artigo.

2. Qualquer posto de inspecção fronteiriço deve:

- a) Estar situado no ponto de entrada num dos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE.

Pode, no entanto, ser tolerado um certo afastamento do ponto de entrada quando tal afastamento se torne necessário em virtude dos condicionalismos geográficos (como, por exemplo, cais de desembarque, estação ferroviária ou colos de montanhas), desde que o posto de inspecção se situe num local afastado de explorações ou de locais onde se encontrem animais susceptíveis de serem infectados por doenças contagiosas;

- b) Estar situado numa área aduaneira que permita a execução das restantes formalidades administrativas, incluindo as formalidades aduaneiras ligadas à importação;
- c) Ser designado e aprovado nos termos do nº 3;
- d) Ser colocado sob a autoridade de um veterinário oficial que assuma efectivamente a responsabilidade dos controlos. O veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares formados especialmente para esse efeito e colocados sob a sua responsabilidade.

3. Antes de 1 de Janeiro de 1992, os Estados-membros apresentarão à Comissão, após uma pré-selecção efectuada pelas autoridades nacionais e em colaboração com os serviços da Comissão para verificar a respectiva conformidade com os requisitos mínimos constantes do anexo A, a lista dos postos de inspecção fronteiriços encarregados de efectuar os controlos veterinários dos animais, fornecendo para esse efeito as seguintes indicações:

<sup>(1)</sup> JO nº L 200 de 8. 8. 1977, p. 10.

<sup>(2)</sup> JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 42.

- a) Natureza do posto de inspecção fronteiriço:
- porto,
  - aeroporto,
  - posto de controlo rodoviário,
  - posto ferroviário;
- b) Natureza dos animais susceptíveis de serem controlados no posto de inspecção fronteiriço, em função dos equipamentos e do pessoal veterinário disponíveis, com eventual referência aos animais que ali não poderão ser controlados e, para os equídeos registados, o período de actividade de um posto de inspecção fronteiriço especialmente aprovado para o efeito;
- c) Dotação em pessoal afecto ao controlo veterinário:
- número de veterinários oficiais com, pelo menos, um veterinário oficial em serviço durante as horas de abertura do posto de inspecção fronteiriço,
  - número de auxiliares ou de assistentes com qualificação especial;
- d) Descrição do equipamento e das instalações disponíveis em função dos diferentes controlos a efectuar para proceder às seguintes operações:
- controlo documental,
  - controlo físico,
  - colheita de amostras,
  - análises de carácter geral previstas no nº 2, alínea b), do artigo 4º,
  - análises específicas prescritas pelo veterinário oficial;
- e) Capacidade das instalações disponíveis para eventualmente abrigarem os animais que aguardam o resultado das análises;
- f) Natureza do equipamento que permite uma troca rápida de informações, nomeadamente com os outros postos de inspecção fronteiriços;
- g) Importância dos fluxos comerciais (tipos de animais e quantidades que transitam pelo posto de inspecção fronteiriço).

4. A Comissão, em colaboração com as autoridades nacionais competentes, procederá à inspecção dos postos de inspecção fronteiriços designados nos termos do nº 3, a fim de verificar que as regras de controlo veterinário são uniformemente aplicadas e que os diferentes postos de inspecção fronteiriços dispõem efectivamente das infra-estruturas necessárias e prescrevem os requisitos mínimos previstos no anexo A.

Antes de 1 de Janeiro de 1992, a Comissão apresentará um relatório ao Comité Veterinário Permanente sobre o resultado da inspecção prevista no primeiro parágrafo bem como propostas que tenham em conta as conclusões desse relatório, a fim de se organizar uma lista comunitária de postos de inspecção fronteiriços. A aprovação dessa lista e as suas eventuais actualizações posteriores devem fazer-se de acordo com o procedimento previsto no artigo 22º

Esse relatório exporá as eventuais dificuldades encontradas por alguns Estados-membros caso a pré-selecção referida no nº 3 *in limine* possa levar à exclusão de um elevado número de postos de inspecção fronteiriços em 1 de Julho de 1992.

De modo a ter em conta estas eventuais dificuldades, alguns dos postos de inspecção fronteiriços poderão ser mantidos em actividade durante um prazo máximo de três anos a fim de poderem dar cumprimento às exigências estruturais e de equipamento referidas na presente directiva.

A Comissão publicará no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* a lista dos postos de inspecção fronteiriços aprovados, bem como as suas eventuais actualizações.

5. As modalidades de aplicação do presente artigo serão adoptadas, consoante as necessidades, de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º

#### Artigo 7º

1. Sempre que os animais das espécies para as quais as regras de importação tenham sido harmonizadas a nível comunitário não se destinem a ser introduzidos no mercado no território do Estado-membro que efectuou os controlos definidos no artigo 4º, o veterinário oficial responsável pelo posto de inspecção fronteiriço, sem prejuízo das exigências específicas aplicáveis aos equídeos registados e acompanhados do documento de identificação previsto na Directiva 90/427/CEE (1):

- fornecerá ao interessado uma ou, em caso de fraccionamento do lote, várias cópias, todas autenticadas, dos certificados originais relativos aos animais ficando o prazo de validade dessas cópias limitado a 10 dias,
- emitirá um certificado conforme com o modelo a estabelecer pela Comissão de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º comprovativo de que os controlos referidos no nº 1 do artigo 4º e no nº 2, alíneas a), b) e d), do mesmo artigo foram executados a contento do veterinário oficial, especificando a natureza das colheitas efectuadas e os eventuais resultados das análises laboratoriais ou os prazos dentro dos quais se aguarda a chegada dos resultados,
- conservará o ou os originais dos certificados que acompanha os animais.

2. As modalidades de aplicação do nº 1 serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º

3. Após a passagem pelos postos de inspecção fronteiriços, o comércio dos animais referidos no nº 1 e admitidos nos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE efectuar-se-á em conformidade com as regras de controlo veterinário estabelecidas na Directiva 90/425/CEE.

(1) JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 55.

Em especial, a informação prestada à autoridade competente do local de destino por meio do sistema de permuta de informações previsto no artigo 20º da Directiva 90/425/CEE deve especificar:

- se os animais se destinam a um Estado-membro ou a uma região com exigências específicas,
- se foram efectuadas colheitas de amostras, não se conhecendo porém os resultados no momento em que o meio de transporte saiu do posto de inspecção fronteira.

#### Artigo 8º

##### A. Os Estados-membros velarão por que:

1. Os controlos veterinários de importação de animais das espécies não contempladas no anexo A da Directiva 90/425/CEE se efectuem em conformidade com as seguintes disposições:

- a) Caso os animais sejam directamente apresentados num dos postos de inspecção fronteiriços do Estado-membro que pretende proceder às importações, aí deverão ser sujeitos ao conjunto dos controlos previstos no artigo 4º;
- b) Caso os animais sejam apresentados num posto de inspecção fronteira situado noutro Estado-membro com o acordo prévio deste último:
  - i) ou serão efectuados neste posto todos os controlos previstos no artigo 4º por conta do Estado-membro de destino, nomeadamente para garantir o cumprimento das exigências de polícia sanitária deste último
  - ii) ou, em caso de acordo entre as autoridades centrais competentes dos dois Estados-membros e eventualmente do Estado-membro ou dos Estados-membros de trânsito, só serão efectuados nesse posto os controlos previstos no nº 1 do artigo 4º, devendo nesse caso ser efectuados os controlos previstos no nº 2 do artigo 4º no Estado-membro de destino.

Neste último caso, os animais não poderão todavia abandonar o posto de inspecção fronteira onde se efectuaram os controlos documental e de identidade senão em veículos selados e depois de o veterinário desse posto ter:

- mencionado a passagem e o controlo efectuado, na cópia ou, em caso de fraccionamento do lote, nas cópias dos certificados originais,
- informado a autoridade veterinária do local de destino ou, se for caso disso, do Estado-membro ou dos Estados-membros de trânsito da passagem dos animais apresentados, segundo o sistema de troca de informação veterinária previsto no artigo 20º da Directiva 90/425/CEE,

— por derrogação do nº 1, alínea c), do artigo 3º, dado quitação à autoridade aduaneira competente do posto de inspecção fronteira para os animais apresentados.

Tratando-se de animais destinados a abate, os Estados-membros apenas podem recorrer à solução prevista na subalínea i).

Os Estados-membros informarão a Comissão e os representantes dos outros Estados-membros reunidos no Comité Veterinário Permanente dos casos em que se tenha recorrido à solução prevista na subalínea ii);

2. Na pendência das decisões específicas previstas na regulamentação comunitária, os animais cujas trocas comerciais tenham sido objecto de uma harmonização a nível comunitário mas que provenham de um país terceiro para o qual não se encontrem ainda fixadas as condições uniformes de polícia sanitária serão importados nas seguintes condições:

- devem ter permanecido no país terceiro de onde foram expedidos, pelo menos durante os períodos de permanência previstos no nº 1 do artigo 10º da Directiva 72/462/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1972, relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária na importação de animais das espécies bovina, suína, ovina e caprina e de carnes frescas ou de produtos à base de carne provenientes de países terceiros <sup>(1)</sup>,
- devem ser submetidos aos controlos previstos no artigo 4º,
- só podem abandonar o posto de inspecção fronteira ou a estação de quarentena se os controlos permitirem constatar que o animal ou lote de animais:
  - i) ou satisfaz as condições de polícia sanitária aplicáveis à espécie considerada para as trocas nos termos das directivas citadas no anexo A da Directiva 90/425/CEE ou nas condições de polícia sanitária fixadas pela Directiva 72/462/CEE, sem prejuízo das exigências específicas a exigir para os países terceiros em causa, no que se refere às doenças exóticas na Comunidade,
  - ii) ou satisfaz, para uma ou várias doenças determinadas, as condições de equivalência reconhecidas, segundo o procedimento previsto no artigo 23º, com base na reciprocidade entre as exigências do país terceiro e as da Comunidade,
- devem satisfazer as exigências fixadas na matéria para as trocas comerciais intracomunitárias se se

<sup>(1)</sup> JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/266/CEE (JO nº L 134 de 29. 5. 1991, p. 45).

destinarem a um Estado-membro que beneficie de garantias adicionais previstas no n.º 1, alínea iii) e iv), subalíneas e) do artigo 3.º da Directiva 90/425/CEE,

— devem, após a passagem pelo posto de inspecção fronteiriço, ser encaminhados para o matadouro de destino, caso se destinem a abate, ou para a exploração de destino, no caso de se tratar de animais de criação ou rendimento ou de animais de aquicultura.

3. Se os controlos previstos nos pontos 1 e 2 revelarem que os animais ou o lote de animais não satisfazem as exigências nele contempladas, o animal ou o lote de animais não poderão abandonar o posto de inspecção fronteiriço ou a estação de quarentena, sendo-lhes então aplicável o disposto no artigo 12.º
4. Quando os animais referidos no ponto 1 não se destinarem a ser colocados no mercado no território do Estado-membro que procedeu aos controlos veterinários, aplica-se-lhe o disposto no artigo 7.º, nomeadamente as disposições referentes ao certificado.
5. No local de destino, os animais de criação ou de rendimento permanecerão sob vigilância oficial das autoridades veterinárias competentes. Após um período de observação a determinar segundo o procedimento previsto no artigo 23.º, os animais podem ser objecto de trocas intracomunitárias nas condições previstas na Directiva 90/425/CEE.

Os animais de abate ficarão sujeitos, no matadouro de destino, às regras comunitárias relativas ao abate das espécies em causa.

B. As modalidades de aplicação do presente artigo serão adoptadas consoante as necessidades, segundo o procedimento previsto no artigo 23.º

#### Artigo 9.º

1. Os Estados-membros autorizarão o transporte dos animais provenientes de um país terceiro para outro país terceiro, desde que:

- a) Esse transporte seja previamente autorizado pelo veterinário oficial do posto de inspecção fronteiriço do Estado-membro em cujo território os animais devem ser apresentados para serem sujeitos aos controlos previstos no artigo 4.º e, se for caso disso, pela autoridade central competente do ou dos Estados-membros de trânsito;
- b) O interessado forneça prova de que o primeiro país terceiro para o qual são encaminhados os animais, após transitarem por um dos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE, se compromete a não devolver ou reexpedir em caso algum os animais cuja importação ou trânsito autoriza e a cumprir, nos terri-

tórios contemplados no anexo I da Directiva 90/675/CEE, as exigências da regulamentação comunitária em matéria de protecção durante o transporte;

- c) O controlo definido no artigo 4.º tenha demonstrado, se necessário após passagem por uma estação de quarentena a contento do serviço veterinário, que os animais satisfazem os requisitos da presente directiva ou — tratando-se dos animais a que se refere o anexo A da Directiva 90/425/CEE — oferecem garantias sanitárias, pelo menos equivalentes a estes últimos, reconhecidas segundo o procedimento previsto no artigo 23.º;
  - d) A autoridade competente do posto de inspecção fronteiriço informe da passagem dos animais as autoridades competentes do ou dos Estados-membros de trânsito e do posto fronteiriço de saída, por meio do sistema de permuta de informações previsto no n.º 4, alínea b), do artigo 12.º;
  - e) Em caso de travessia de um dos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE, o transporte se efectue em regime de trânsito comunitário (trânsito externo) ou em qualquer outro regime de trânsito aduaneiro previsto na regulamentação comunitária; as únicas manipulações autorizadas durante o transporte são as efectuadas respectivamente no ponto de entrada num dos territórios a que se refere o anexo I ou de saída deste ou as operações destinadas a garantir o bem-estar dos animais.
2. Todas as despesas ocasionadas pela aplicação do presente artigo ficarão a cargo do expedidor, do destinatário ou do seu mandatário, sem que haja indemnização por parte do Estado-membro.

#### Artigo 10.º

1. No caso de a regulamentação comunitária ou nos domínios ainda não harmonizados e em conformidade com as regras gerais do Tratado, a regulamentação nacional do local de destino preverem a colocação em quarentena de animais vivos, a colocação em quarentena pode efectuar-se:

- no caso de doenças que não a febre aftosa, a raiva e a doença de Newcastle, numa estação de quarentena situada no país terceiro de origem, desde que tal estação tenha sido aprovada segundo o procedimento previsto no artigo 22.º e seja submetida a um controlo regular por parte dos peritos veterinários da Comissão,
- numa estação de quarentena situada no território da Comunidade que satisfaça os requisitos do anexo B,
- na exploração de destino.

Segundo o processo previsto no artigo 23.º, podem ser fixadas as garantias específicas a satisfazer aquando do transporte entre a estação de quarentena, as explorações de origem e de destino e os postos de inspecção fronteiriços, bem como nas estações de quarentena referidas na alínea a), primeiro travessão.

2. Se o veterinário oficial responsável do posto de inspecção fronteiriço decidir a colocação em quarentena, esta deve ser efectuada em função do risco diagnosticado pelo veterinário oficial:

- quer no próprio posto de inspecção fronteiriço ou na sua proximidade imediata,
- quer na exploração de destino,
- quer numa estação de quarentena situada na proximidade da exploração de destino.

3. As condições gerais a respeitar para as estações de quarentena referidas no primeiro e segundo travessões do nº 1 constam do anexo B.

As condições específicas de aprovação válidas para as diferentes espécies animais serão determinadas de acordo com o processo previsto no artigo 23º.

4. A aprovação e as eventuais actualizações da lista das estações de quarentena referidas no primeiro e segundo travessões do nº 1 e no primeiro travessão do nº 2 devem ser efectuadas segundo o procedimento previsto no artigo 22º. Essas estações de quarentena são sujeitas a inspecção nos termos do artigo 19º.

A Comissão publicará no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* a lista dessas estações de quarentena, bem como as suas eventuais actualizações.

5. As disposições do segundo parágrafo do nº 1 e dos nºs 3 e 4 do presente artigo não se aplicam às estações de quarentena reservadas a animais referidos no nº A, ponto 1, do artigo 8º.

6. Todas as despesas ocasionadas pela aplicação do presente artigo ficarão a cargo do expedidor, do destinatário ou do seu mandatário, sem que haja indemnização por parte do Estado-membro.

7. A Comissão apresentará ao Conselho, antes de 1 de Janeiro de 1996, um relatório acompanhado de eventuais propostas sobre a conveniência de prever estações de quarentena comunitárias e uma participação financeira da Comunidade para o respectivo funcionamento.

#### Artigo 11º

1. Sem prejuízo das outras disposições do presente capítulo, o veterinário oficial ou a autoridade competente, em caso de suspeita de não observância da legislação veterinária ou em caso de dúvidas quanto à identidade do animal, procederá a todos os controlos veterinários que julgar conveniente efectuar.

2. Os Estados-membros tomarão as medidas administrativas ou penais adequadas para penalizar toda e qualquer infracção contra a legislação veterinária cometida por pessoas singulares ou colectivas, caso constate infracções à regulamentação comunitária, em especial quando se constate que os certificados ou documentos elaborados não correspondem ao estado real dos animais, que as marcas de identificação não são conformes a essa regulamentação ou

que os animais não foram apresentados num posto de inspecção fronteiriço ou que o destino inicialmente previsto para os animais não foi respeitado.

#### Artigo 12º

1. Quando os controlos previstos pela presente directiva revelarem que um animal não satisfaz as condições impostas pela regulamentação comunitária ou pela regulamentação nacional aplicável nos domínios ainda não harmonizados ou que houve uma irregularidade, a autoridade competente decidirá após consultar o importador ou seu representante:

- a) Alojjar, alimentar e dessedentar os animais, mandando que, se necessário, sejam tratados;
- b) Se for caso disso, a colocação em quarentena ou isolamento do lote;
- c) A reexpedição do lote de animais para fora dos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE, num prazo a fixar pela autoridade nacional competente, se as condições de polícia sanitária ou de bem-estar não se opuserem a essa reexpedição.

Neste caso, o veterinário oficial do posto de inspecção fronteiriço deve:

- informar os outros postos de inspecção fronteiriços, nos termos do nº 4, da devolução do lote, mencionando as infracções verificadas,
- anular o certificado ou documento veterinário que acompanha o lote reexpedido, de acordo com regras a especificar, nos termos do procedimento previsto no artigo 23º,
- com uma frequência a determinar, dar a conhecer à Comissão, através da autoridade central competente, a natureza e a periodicidade das infracções verificadas.

Se a reexpedição for impossível, nomeadamente por razões de bem-estar dos animais, o veterinário oficial:

- pode, após acordo prévio da autoridade competente e após inspecção *ante mortem*, autorizar o abate dos animais para consumo humano nas condições previstas na regulamentação comunitária.
- no caso contrário, deve ordenar o abate dos animais com vista a outras utilizações que não o consumo humano ou a destruição das carcaças ou cadáveres, especificando as condições relativas ao controlo da utilização dos produtos assim obtidos.

A autoridade central competente informará a Comissão dos casos de recurso a esta derrogação em conformidade com o disposto no nº 4. Esta última comunicará regularmente estas informações ao Comité Veterinário Permanente.

2. As despesas decorrentes das medidas previstas no nº 1, incluindo a destruição ou utilização das carnes para outros fins, ficarão a cargo do importador ou do seu representante.

O produto da venda dos produtos referidos no nº 3, alínea c), deve reverter para o proprietário dos animais ou o seu mandatário, depois de deduzidas as despesas citadas.

3. As modalidades de aplicação do presente artigo serão adoptadas, se necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º.

4. A informação das autoridades competentes dos Estados-membros, dos postos de inspecção fronteiriços e da Comissão efectuar-se-á no âmbito do programa de desenvolvimento da informatização dos procedimentos de controlos veterinários.

Para isso, a Comissão, agindo de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º, criará um sistema de tratamento da informação com bancos de dados que ligue os serviços dos postos de inspecção fronteiriços e as autoridades veterinárias competentes na Comissão, incluindo todos os elementos relativos às importações de animais e de produtos provenientes de países terceiros (projecto *Shift*) e que esteja ligado ao sistema de permuta de informações entre autoridades veterinárias, na acepção do artigo 20º da Directiva 90/425/CEE.

5. As autoridades competentes comunicarão, se necessário, as informações que possuem nos termos do disposto na Directiva 89/608/CEE do Conselho, de 21 de Novembro de 1989, relativa à assistência mútua entre as autoridades administrativas dos Estados-membros e à colaboração entre estas e a Comissão, tendo em vista assegurar a correcta aplicação das legislações veterinária e zootécnica (1).

#### Artigo 13º

De acordo com o procedimento previsto no artigo 23º e com base nos planos previstos no segundo parágrafo, a Comissão adoptará as regras aplicáveis às importações de animais para abate destinados ao consumo local bem como animais de criação e de rendimento, em determinadas partes dos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE, para ter em conta as características naturais específicas destas e, nomeadamente, o seu afastamento relativamente à parte continental do território da Comunidade.

Para esse efeito, os Estados-membros apresentarão à Comissão, em 31 de Dezembro de 1991, um plano que indique as modalidades de execução dos controlos a efectuar aquando da importação para essas regiões de animais provenientes de países terceiros. Esses planos deverão especificar os controlos que permitam evitar que os animais introduzidos nesses

territórios ou os produtos deles provenientes não sejam em caso algum reexpedidos para o resto do território da Comunidade.

#### Artigo 14º

Para efeitos de execução dos controlos referidos no nº 3 do artigo 7º da presente directiva, a identificação e o registo previstos no nº 1, alínea c), do artigo 3º da Directiva 90/425/CEE devem, com excepção dos animais destinados a abate e dos equídeos registados, ser efectuados no local de destino dos animais, eventualmente após o período de observação previsto no nº A, ponto 5, do artigo 8º da presente directiva.

As modalidades de identificação ou marcação dos animais para abate serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º.

#### Artigo 15º

1. Os Estados-membros providenciarão para que seja cobrada uma taxa sanitária aquando da importação dos animais a que se refere a presente directiva a título de despesas ocasionadas pelas inspecções e controlos sanitários previstos nos artigos 4º, 5º e 8º.

2. O Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, adoptará até 1 de Julho de 1992, exclusive, o nível ou níveis das taxas a que se refere o nº 1, bem como as regras e princípios de execução da presente directiva e os casos de excepção.

#### Artigo 16º

Segundo o procedimento previsto no artigo 23º pode ser aplicada sem prejuízo dos controlos de bem-estar durante o transporte uma frequência reduzida de controlos de identidade e/ou controlos físicos em certas condições e, nomeadamente, em função dos resultados dos controlos anteriores à adopção da presente directiva.

Para a concessão de tais derrogações, a Comissão tomará em consideração os seguintes critérios:

- a) Garantias oferecidas pelo referido país terceiro no respeitante ao cumprimento das exigências comunitárias, nomeadamente das Directivas 72/462/CEE e 90/426/CEE;
- b) Situação sanitária dos animais no país terceiro;
- c) Informações sobre o estado sanitário do país terceiro;
- d) Natureza das medidas de controlo e de luta contra as doenças aplicadas pelo país terceiro;
- e) Estruturas e competências do serviço veterinário;
- f) Reuflamação em matéria de autorização de certas substâncias e cumprimento das exigências previstas no

(1) JO nº L 351 de 2. 12. 1989, p. 34.

artigo 7º da Directiva 86/469/CEE do Conselho, de 16 de Setembro de 1986, respeitante à pesquisa de resíduos nos animais e nas carnes frescas (1);

- g) Resultados das visitas de inspecção comunitária;
- h) Resultados dos controlos efectuados aquando da importação.

#### Artigo 17º

A presente directiva não afecta os meios de recurso contra as decisões das autoridades competentes proporcionados pela legislação em vigor nos Estados-membros.

As decisões tomadas pela autoridade competente do Estado-membro de destino devem ser comunicadas com indicação dos respectivos motivos ao importador ou seu mandatário.

Se o importador ou o seu mandatário o solicitarem, as decisões fundamentadas ser-lhes-ão transmitidas por escrito, com indicação dos meios de recurso proporcionados pela legislação em vigor no Estado-membro do posto de inspecção fronteiriço, bem como da forma e prazo em que esses recursos devem ser interpostos.

## CAPÍTULO II

### Salvaguarda

#### Artigo 18º

1. Se no território de um país terceiro se manifestar ou se propagar uma doença prevista na Directiva 82/894/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1982, relativa à notificação de doenças dos animais na Comunidade (2), uma zoonose, uma doença ou causa susceptível de constituir perigo grave para os animais ou a saúde humana ou se qualquer outra razão grave de polícia sanitária o justificar, nomeadamente em razão das verificações feitas pelos peritos veterinários, a Comissão, por sua própria iniciativa ou a pedido de um Estado-membro, adoptará sem demora, e em função da gravidade da situação, uma das seguintes medidas:

- suspensão das importações provenientes da totalidade ou de parte do país terceiro em questão e, eventualmente, do país terceiro de trânsito,
- fixação de condições especiais para os animais provenientes do todo ou de parte do país terceiro em questão.

2. Se, por ocasião de um dos controlos previstos na presente directiva, se afigurar que um lote de animais é

(1) JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

(2) JO nº L 378 de 31. 12. 1982, p. 58. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 90/134/CEE (JO nº L 76 de 22. 3. 1990, p. 23).

susceptível de constituir um perigo para a saúde animal ou para a saúde humana, a autoridade veterinária competente tomará imediatamente as seguintes medidas:

- apreensão e destruição do lote em causa,
- informação imediata dos demais postos de inspecção fronteiriços e da Comissão sobre os factos constatados e a origem dos animais, nos termos do nº 4 do artigo 12º

3. No caso previsto no nº 1, a Comissão poderá tomar medidas cautelares relativamente aos animais a que se refere o artigo 9º

4. Poderão deslocar-se imediatamente ao local representantes da Comissão.

5. Na hipótese de um Estado-membro informar oficialmente a Comissão da necessidade de adoptar medidas de salvaguarda e de esta não ter recorrido ao disposto nos nºs 1 e 3 ou não ter apresentado a questão ao Comité Veterinário Permanente de acordo com o nº 6, esse Estado-membro poderá adoptar medidas cautelares relativamente às importações de animais em causa.

Sempre que um Estado-membro tomar medidas cautelares relativamente a um país terceiro, em aplicação do presente número, informará desse facto os demais Estados-membros e a Comissão, de acordo com o disposto no nº 5 do artigo 12º

6. No prazo de 10 dias úteis, as medidas previstas nos nºs 1, 3 e 5 devem ser submetidas a um visto do Comité Veterinário Permanente segundo o procedimento previsto no artigo 22º, com vista à sua prorrogação, alteração ou derrogação.

7. As decisões que prorroguem, alterem ou revoguem as medidas tomadas por força dos nºs 1, 2, 3 e 6 serão aprovadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 22º

8. As modalidades de aplicação do presente capítulo serão adoptadas, se necessário, de acordo com o procedimento definido no artigo 23º

## CAPÍTULO III

### Inspeção

#### Artigo 19º

1. Os peritos veterinários da Comissão poderão, em colaboração com as autoridades nacionais competentes e na medida do necessário para a aplicação uniforme dos requisitos da presente directiva, verificar se os postos de inspecção fronteiriços aprovados e as estações de quarentena aprovadas nos termos dos artigos 6º e 10º correspondem aos critérios constantes dos anexos A e B, respectivamente.

2. Os peritos veterinários da Comissão poderão efectuar controlos *in situ* em colaboração com as autoridades competentes.
3. O Estado-membro em cujo território for efectuada uma inspecção prestará aos peritos veterinários da Comissão toda a assistência necessária para o desempenho da sua missão.
4. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.
5. Sempre que a Comissão considerar que os resultados do controlo o justificam, procederá a uma análise da situação no Comité Veterinário Permanente. A Comissão poderá adoptar as decisões necessárias, de acordo com o procedimento previsto no artigo 22º.
6. A Comissão acompanhará a evolução da situação e, de acordo com o procedimento previsto no artigo 22º, modificará ou revogará as decisões referidas no nº 5 em função dessa evolução.
7. As modalidades de aplicação do presente artigo serão adoptadas, se necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º.

#### Artigo 20º

1. Sempre que, na sequência dos resultados dos controlos realizados no local de comercialização dos animais, a autoridade competente de um Estado-membro considerar que as disposições da presente directiva não são observadas num posto de inspecção fronteiriço de outro Estado-membro, deve imediatamente entrar em contacto com a autoridade nacional competente deste último.

Esta tomará todas as medidas necessárias e comunicará à autoridade competente do primeiro Estado-membro a natureza dos controlos efectuados, as decisões tomadas e os motivos dessas decisões.

Se a autoridade competente do primeiro Estado-membro rezear que essas medidas não sejam suficientes, procurará, em colaboração com a autoridade competente do Estado-membro posto em causa, as vias e meios para remediar a situação, eventualmente através de uma visita ao local.

Quando os controlos referidos no primeiro parágrafo permitirem verificar um incumprimento repetido das disposições da presente directiva, a autoridade competente do Estado-membro de destino informará a Comissão e as autoridades competentes dos outros Estados-membros.

A pedido da autoridade competente do Estado-membro de destino ou por sua própria iniciativa, a Comissão deve enviar *in situ*, em colaboração com as autoridades nacionais competentes, uma missão de inspecção. Esta missão pode permanecer no local até serem tomadas as decisões previstas no último parágrafo, em função da natureza das infracções detectadas.

Enquanto aguarda as conclusões da Comissão, o Estado-membro posto em causa deve reforçar os controlos no posto de inspecção fronteiriço ou na estação de quarentena envolvidos, se para tal for solicitado pelo Estado-membro de destino.

Por seu turno, o Estado-membro de destino pode intensificar os controlos relativamente aos animais de igual proveniência.

A pedido de um dos Estados-membros envolvidos e se a inspecção a que se refere o primeiro travessão do quarto parágrafo confirmar os incumprimentos, a Comissão deve tomar as medidas adequadas segundo o procedimento previsto no artigo 22º. Essas medidas devem ser confirmadas ou revistas no mais breve prazo segundo o mesmo procedimento.

#### Artigo 21º

1. Cada Estado-membro deverá estabelecer um programa de intercâmbio dos funcionários designados para executar os controlos veterinários dos animais provenientes de países terceiros.
2. A Comissão procederá, em colaboração com os Estados-membros, no seio do Comité Veterinário Permanente, a uma coordenação dos programas referidos no nº 1.
3. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para permitir a realização dos programas resultantes da coordenação referida no nº 2.
4. Anualmente, proceder-se-á no Comité Veterinário Permanente a uma análise da realização dos programas com base em relatórios dos Estados-membros.
5. Os Estados-membros tomarão em conta a experiência adquirida, a fim de melhorar e aprofundar os programas de intercâmbio.
6. Poderá ser concedida uma participação financeira da Comunidade para permitir um desenvolvimento eficaz dos programas de intercâmbio. As modalidades dessa participação bem como a contribuição previsional a cargo do orçamento das Comunidades Europeias estão fixadas na Decisão 90/424/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativa a certas despesas no domínio veterinário <sup>(1)</sup>.
7. As regras de execução dos nºs 1, 4 e 5 serão aprovadas, se necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º.

#### CAPÍTULO IV

##### Disposições gerais

#### Artigo 22º

Nos casos em que se faça referência ao procedimento previsto no presente artigo, proceder-se-á em conformidade com o artigo 17º da Directiva 89/662/CEE.

<sup>(1)</sup> JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 19. Decisão alterada pela Decisão 91/133/CEE (JO nº L 66 de 13. 3. 1991, p. 18).

*Artigo 23º*

Nos casos em que se faça referência ao procedimento previsto no presente artigo, proceder-se-á em conformidade com o artigo 18º da Directiva 89/662/CEE.

*Artigo 24º*

Os anexos da presente directiva serão, se necessário, completados de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º.

*Artigo 25º*

A presente directiva não afecta as obrigações decorrentes das regulamentações aduaneiras.

*Artigo 26º*

1. São revogados os artigos 12º e 28º da Directiva 72/462/CEE.

Na pendência das decisões previstas nos artigos 5º e 6º da presente directiva continuarão a aplicar-se os textos aprovados nos termos do artigo 12º da Directiva 72/462/CEE.

2. São revogados os artigos 20º e 21º da Directiva 90/426/CEE bem como o artigo 27º e o nº 2 do artigo 29º da Directiva 90/539/CEE.

*Artigo 27º*

1. A Directiva 89/662/CEE é alterada do seguinte modo:

- a) No nº 2 do artigo 19º, a data de 31 de Dezembro de 1992 é substituída pela de 31 de Dezembro de 1996.
- b) O artigo 22º passa a ter a seguinte redacção:

*«Artigo 22º*

1. Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva em 1 de Julho de 1992.»

2. A Directiva 90/425/CEE é alterada do seguinte modo:

- a) O artigo 7º passa a ter a seguinte redacção:

*«Artigo 7º*

1. Os Estados-membros assegurarão que, aquando dos controlos dos animais ou produtos referidos no artigo 1º provenientes de países terceiros, efectuados nos locais onde podem ser introduzidos nos territórios a que se refere o anexo I da Directiva 90/675/CEE, tais como portos, aeroportos e postos de inspecção fronteiriços com países terceiros, sejam tomadas as seguintes medidas:

- a) Deverá proceder-se a uma verificação dos certificados ou documentos que acompanham os animais ou os produtos;

- b) Os animais e produtos comunitários serão sujeitos às regras de controlo previstas no artigo 5º;
- c) Os produtos dos países terceiros serão sujeitos às regras previstas na Directiva 90/675/CEE;
- d) Os animais de países terceiros serão sujeitos às regras previstas na Directiva 91/496/CEE.

2. No entanto, a partir de 1 de Janeiro de 1993 e em derrogação ao nº 1, todos os animais ou produtos transportados por meios de transporte que assegurem ligações regulares e directas entre dois pontos geográficos da Comunidade ficarão sujeitos às regras de controlo previstas no artigo 5º»;

- b) O artigo 23º é substituído pelo seguinte texto:

*«Artigo 23º*

Com base num relatório acompanhado de eventuais propostas sobre as quais deliberará por maioria qualificada, o Conselho reanalisará:

- as disposições do artigo 10º e do nº 2, alínea a), do artigo 5º, antes de 1 de Janeiro de 1993,
- as outras disposições, antes de 1 de Janeiro de 1996.»;

- c) No primeiro parágrafo do artigo 26º:

— a subalínea ii) é substituída pelo seguinte texto:

«ii) as outras disposições da presente directiva, em 1 de Julho de 1992.»

— é suprimido o segundo parágrafo.

- 3. A Directiva 90/675/CEE é alterada do seguinte modo:

- a) No artigo 19º, o nº 6 é substituído pelo seguinte texto:

«6. No prazo de 10 dias úteis, as medidas previstas nos nºs 1, 3 e 5 deverão ser apresentadas ao Comité Veterinário Permanente de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º, com vista à sua prorrogação, alteração ou derrogação. De acordo com o procedimento previsto no artigo 23º, poderão ser adoptadas as decisões necessárias, incluindo as relativas à circulação intracomunitária dos produtos e ao trânsito.»;

- b) No artigo 32º, a data de 31 de Dezembro de 1991 é substituída pela de 31 de Dezembro de 1992.

*Artigo 28º*

A Comissão pode adoptar, de acordo com o procedimento previsto no artigo 23º, por um período de três anos, as medidas transitórias necessárias para facilitar a passagem para o novo regime de controlo previsto pela presente directiva.

*Artigo 29º*

Os Estados-membros podem recorrer à assistência financeira da Comunidade prevista no artigo 38º da Decisão 90/424/CEE para a execução da presente directiva, em especial para a instalação da rede de permuta de informações entre os serviços veterinários e os postos fronteiriços.

*Artigo 30º*

1. Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento:

- a) Ao disposto no nº 3 do artigo 6º e nos artigos 13º, 18º e 21º, em 1 de Dezembro de 1991;
- b) As outras disposições da presente directiva antes de 1 de Julho de 1992.

Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Quando os Estados-membros adoptarem estas disposições elas deverão incluir uma referência à presente directiva ou vir

acompanhadas por essa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades desse referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

2. As regras de aplicação da presente directiva, nomeadamente as do ponto B do artigo 8º, serão adoptadas em 1 de Julho 1992, data em que também deverá entrar em vigor o sistema previsto no nº 4, alínea b), do artigo 12º

Caso não seja possível cumprir a data indicada no parágrafo anterior, deverão ser adoptadas, nessa data, as medidas transitórias previstas no artigo 28º

*Artigo 31º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 15 de Julho de 1991.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

P. BUKMAN

## ANEXO A

## Condições gerais de aprovação dos postos de inspecção fronteiriços

Para poderem obter a aprovação comunitária, os postos de inspecção fronteiriços devem dispor:

1. De uma fila de acesso especialmente reservada ao transporte de animais vivos para evitar aos animais uma espera inútil;
2. De instalações de fácil limpeza e desinfecção que permitam a carga e a descarga dos diferentes meios de transporte, o controlo, o abastecimento e o tratamento dos animais e que tenham uma superfície, uma iluminação, um arejamento e uma área de abastecimento proporcionados à quantidade de animais a tratar;
3. De um número suficiente, em relação às quantidades de animais tratados pelo posto de inspecção fronteiriço, de veterinários e de auxiliares especialmente formados para efectuarem os controlos dos documentos de acompanhamento, bem como os controlos clínicos previstos nos artigos 4º, 5º, 8º e 9º da presente directiva;
4. De locais suficientemente amplos, incluindo vestiários, chuveiros e instalações sanitárias, à disposição do pessoal encarregado das tarefas de controlo veterinário;
5. De um compartimento e de instalações adequadas para a colheita e o tratamento das amostras para os controlos de rotina previstos na regulamentação comunitária;
6. Dos serviços de um laboratório especializado que esteja em condições de efectuar análises especiais em amostras colhidas nesse posto;
7. Dos serviços de uma empresa situada na proximidade imediata que disponha de instalações e de equipamentos para alojar, dar de comer e beber, tratar e, eventualmente, abater os animais;
8. De instalações apropriadas que permitam, caso esses postos sejam utilizados como pontos de paragem ou de transferência para os animais em trânsito, descarregá-los, dar-lhes de beber e comer e, necessário, abrigá-los convenientemente, prestar-lhes os eventuais cuidados necessários ou, se preciso for, proceder ao seu abate *in situ*, de maneira que lhes evite qualquer sofrimento inútil;
9. De equipamentos adequados que permitam a troca rápida de informações, nomeadamente com os outros postos de inspecção fronteiriços e as autoridades veterinárias competentes, prevista no artigo 20º da Directiva 90/425/CEE;
10. De equipamentos e instalações de limpeza e desinfecção.

## ANEXO B

## Condições gerais de aprovação das estações de quarentena

1. É aplicável a estas estações o disposto nos pontos 2, 4, 5, 7, 9 e 10 do anexo A.
2. Além disso, a estação de quarentena deve:
  - estar sob o controlo permanente e sob a responsabilidade de um veterinário oficial,
  - estar situada num local distante de explorações ou de outros locais em que se encontrem animais susceptíveis de serem infectados por doenças contagiosas,
  - dispor de um sistema de controlo eficaz que permita uma vigilância adequada dos animais.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 29 de Julho de 1991

que altera e codifica a Directiva 64/433/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca, a fim de a alargar à produção de carnes frescas e à sua colocação no mercado

(91/497/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta as propostas da Comissão <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que as carnes das espécies bovina, suína, ovina, caprina, assim como de solípedes domésticos fazem parte da lista de produtos do anexo II do Tratado; que a produção e o comércio de carnes frescas constituem uma fonte de rendimento importante para parte da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar o desenvolvimento racional deste sector e aumentar a sua produtividade, devem ser estipuladas, a nível comunitário, disposições de ordem sanitária que regulamentem a produção e comercialização;

Considerando que a Comunidade deve adoptar medidas destinadas a realizar, progressivamente, o mercado interno num período que termina em 31 de Dezembro de 1992;

Considerando que a Directiva 64/433/CEE <sup>(4)</sup> fixou as condições sanitárias a respeitar no comércio intracomunitário de carnes das espécies bovina, suína, ovina e caprina, assim como de solípedes domésticos;

Considerando que a Directiva 89/662/CEE <sup>(5)</sup> fixou as regras dos controlos aplicáveis, na perspectiva do mercado interno, e, nomeadamente, a supressão dos controlos veterinários nas fronteiras entre Estados-membros;

Considerando que, a fim de ter em conta a supressão dos referidos controlos e o reforço das garantias na origem, já que deixa de ser possível fazer uma distinção entre produtos destinados ao mercado nacional ou ao mercado de outro Estado-membro, convém alargar a toda a produção de carnes as exigências da Directiva 64/433/CEE, adaptando-as;

Considerando que, para isso, há que harmonizar as condições que permitem declarar certas carnes impróprias para consumo humano;

Considerando que a Directiva 64/433/CEE foi substancialmente alterada e por várias vezes; que convém, por uma questão de clareza, efectuar uma codificação da referida directiva;

Considerando que é necessário adaptar, em função desta codificação, as referências da Directiva 72/462/CEE, de 12 de Dezembro de 1972, relativa a problemas sanitários e de policia sanitária na importação de animais das espécies bovina, suína, ovina e caprina e de carnes frescas ou de produtos à base de carne provenientes de países terceiros <sup>(6)</sup>,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

## Artigo 1º

A Directiva 64/433/CEE é substituída pelo texto constante do anexo à presente directiva.

## Artigo 2º

A Directiva 72/462/CEE é alterada do seguinte modo:

1. No nº 1, terceiro travessão, do artigo 1º, o texto entre parêntesis passa a ter a seguinte redacção:

«(incluindo as espécies *Bubalus bubalis* e *Bison bison*)».

2. Na alínea c) do artigo 4º:

- a) No segundo parágrafo:

— a referência ao ponto 13 é substituída por uma referência ao ponto 14,

<sup>(1)</sup> JO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 8, e proposta transmitida em 10 de Novembro de 1983 (ainda não publicada no Jornal Oficial).

<sup>(2)</sup> JO nº C 183 de 15. 7. 1991.

<sup>(3)</sup> JO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 53.

<sup>(4)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 89/662/CEE (JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13).

<sup>(5)</sup> JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva alterada pela Directiva 90/675/CEE (JO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1).

<sup>(6)</sup> JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 91/69/CEE (JO nº L 46 de 19. 2. 1991, p. 37).

- a referência ao ponto 24 é suprimida,
  - a referência ao ponto 41C é substituída por uma referência ao ponto 42A;
- b) É aditado o seguinte parágrafo:
- «De acordo com o mesmo processo, poderão ser exigidas garantias especiais no que se refere à qualidade de água potável utilizada por um estabelecimento e o acompanhamento médico do pessoal afecto ao trabalho e à manipulação das carnes frescas.».

3. No artigo 17º:

a) Ao nº 2:

- na alínea b), a referência ao «capítulo V» é substituída por uma referência ao «capítulo VI»,
- na alínea c), a referência ao «capítulo VI» é substituída por uma referência ao «capítulo VII»,
- na alínea d), a referência ao «capítulo VII» é substituída por uma referência ao «capítulo VIII»,
- na alínea e), a referência ao «capítulo X» é substituída por uma referência ao «capítulo XI» e a referência ao «capítulo XIII» é substituída por uma referência ao «capítulo XIV»,
- na alínea g), a referência ao «capítulo XIV» é substituída por uma referência ao «capítulo XV»;

- b) No nº 3, a referência ao «capítulo XIII» é substituída por uma referência ao «capítulo XIV».

4. No artigo 18º:

a) Na alínea b) do nº 1:

- i) A referência ao «capítulo VIII» é substituída por uma referência ao «capítulo IX»;

- ii) A referência ao «capítulo IX» é substituída por uma referência ao «capítulo X»;
- iii) A referência ao «capítulo XI» é substituída por uma referência ao «capítulo XII»;

- b) No nº 3, a referência ao «ponto 45, alínea d), do capítulo VIII» é substituída por uma referência ao «ponto 46, do capítulo IX».

5. No artigo 20º, alínea d), a referência ao «ponto 57 do capítulo X» é substituída por uma referência ao «ponto 58 do capítulo XI».

*Artigo 3º*

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento às disposições da presente directiva, o mais tardar, até 1 de Janeiro de 1993. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Sempre que os Estados-membros aprovarem as referidas disposições, estas devarão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades desta referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

*Artigo 4º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 29 de Julho de 1991.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
 H. VAN DEN BROEK

## ANEXO

## DIRECTIVA 64/433/CEE DO CONSELHO

de 26 de Junho de 1964

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

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

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

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

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

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

cumprimento das condições previstas para essa aprovação; que é também conveniente prever uma aprovação dos entrepostos frigoríficos;

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

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

Considerando que as regras, princípios e medidas de salvaguarda estabelecidos pela Directiva 90/675/CEE do Conselho, de 10 de Dezembro de 1990, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade <sup>(4)</sup>, devem aplicar-se no caso presente;

Considerando que, no contexto de comércio intracomunitário, as regras estabelecidas pela Directiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de Dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno <sup>(5)</sup>, devem ser igualmente aplicáveis;

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

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 24. Regulamento alterado pela última vez pelo Regulamento (CEE) nº 3577/90 (JO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

<sup>(2)</sup> JO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1. Regulamento alterado pela última vez pelo Regulamento (CEE) nº 1249/89 (JO nº L 129 de 11. 5. 1989, p. 12).

<sup>(3)</sup> JO nº L 289 de 7. 10. 1989, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CEE) nº 3577/90 (JO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

<sup>(4)</sup> JO nº L 373 de 31.12. 1990, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva alterada pela Directiva 90/675/CEE.

<sup>(1)</sup> JO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 24. Regulamento alterado pela última vez pelo Regulamento (CEE) nº 3577/90 (JO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

<sup>(2)</sup> JO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1. Regulamento alterado pela última vez pelo Regulamento (CEE) nº 1249/89 (JO nº L 129 de 11. 5. 1989, p. 12).

<sup>(3)</sup> JO nº L 289 de 7. 10. 1989, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CEE) nº 3577/90 (JO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

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

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

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

### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva entende-se por:

- a) «Carnes»: todas as partes de animais domésticos das espécies bovina (incluindo as espécies *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos próprias para consumo humano;
- b) «Carnes frescas»: carnes, incluindo as carnes acondicionadas por vácuo ou em atmosfera controlada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, com exclusão do tratamento pelo frio;
- c) «Carnes separadas mecanicamente»: carnes separadas mecanicamente dos ossos carnudos, com excepção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros abaixo das articulações carpianas e tarsianas, bem como das vértebras coccígeas dos suínos, e destinadas aos estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 6º da Directiva 77/99/CEE (1);
- d) «Carcaça»: o corpo inteiro de um animal de talho, depois da sangria, da evisceração, da ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda e das glândulas mamárias e ainda, no caso dos bovinos, ovinos, carpinos e solípedes, depois da esfolação. Todavia, no caso dos suínos, a ablação das extremidades dos membros a nível do carpo, do tarso e da cabeça pode não ser praticada se as carnes se destinarem a ser tratadas nos termos da Directiva 77/99/CEE;
- e) «Miudezas»: as carnes frescas não incluídas na carcaça definida na alínea d), mesmo quando estejam presas à carcaça pelas suas ligações naturais;
- f) «Vísceras»: as miudezas das cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;
- g) «Veterinário oficial»: o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro;
- h) «País de expedição»: o Estado-membro a partir do qual as carnes frescas são expedidas;
- i) «País de destino»: o Estado-membro para o qual são expedidas carnes frescas provenientes de outro Estado-membro;
- j) «Meios de transporte»: as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulem sobre carris, nas aeronaves, bem como nos porões dos barcos ou nos contentores para transporte por terra, mar ou ar;
- k) «Estabelecimento»: qualquer matadouro aprovado, qualquer estabelecimento de desmancha aprovado, qualquer entreposto frigorífico aprovado ou um conjunto que reúna vários destes estabelecimentos;
- l) «Acondicionamento»: a operação destinada a assegurar a protecção de carnes frescas por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro continente em contacto directo com as carnes frescas em causa, bem como o próprio invólucro ou o próprio continente;
- m) «Embalagem»: operação que consiste em colocar as carnes frescas já acondicionadas num segundo continente, bem como o próprio continente;
- n) «Abate especial de emergência»: qualquer abate ordenado por um veterinário na sequência de um acidente ou de perturbações fisiológicas e funcionais graves. O abate especial de emergência decorrerá fora do matadouro sempre que o veterinário considerar que o transporte do animal se revela impossível ou lhe importaria sofrimento inútil.

### Artigo 3º

1. Cada Estado-membro velará por que:

- A. As carcaças, as meias carcaças ou as meias carcaças cortadas num máximo de três grandes peças de matadouro ou os quartos:
  - a) Sejam obtidos num matadouro que preencha as condições enunciadas nos capítulos I e II do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10º, ou num matadouro aprovado de forma específica nos termos do artigo 4º;
  - b) Provenham de um animal de talho que tenha sido submetido a inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário oficial em conformidade com o capítulo VI do anexo I e que, após essa inspecção, tenha sido considerado em condições de ser abatido para efeitos da presente directiva;
  - c) Sejam tratados em condições higiénicas satisfatórias, em conformidade com os capítulos V e VII do anexo I;
  - d) Sejam submetidos, em conformidade com o capítulo VIII do anexo I, a uma inspecção *post mortem* efectuada por um veterinário oficial e não apresentem quaisquer alterações, com excepção de lesões traumáticas surgidas pouco antes do abate, malformações ou alterações localizadas, desde que se verifique, se necessário com a ajuda de exames laboratoriais adequados, que estas lesões, malformações ou alterações não tornam a carcaça e as respectivas miudezas impróprias para o consumo humano ou perigosas para a saúde humana;

(1) JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 89/662/CEE (JO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13).

- e) Tragam uma marca de salubridade, em conformidade com o capítulo XI do anexo I;
- f) Sejam acompanhadas, durante o seu transporte:
- i) Até 30 de Junho de 1993, do certificado de salubridade emitido pelo veterinário oficial no momento da carga, correspondendo na sua apresentação e conteúdo ao modelo constante do anexo V. O referido certificado deverá ser emitido pelo menos na língua ou línguas oficiais do local de destino. Deve constar de uma única folha;
  - ii) A partir de 1 de Julho de 1993, de um documento de acompanhamento comercial visado pelo veterinário oficial, tendo ficado entendido que este documento deverá:
    - para além das indicações previstas no ponto 50 do capítulo X do anexo I, incluindo, para as carnes congeladas, a menção clara do mês e do ano de congelação, apresentar o número de código que permita identificar o veterinário oficial,
    - ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano, a fim de ser apresentado, a seu pedido, à autoridade competente;
  - iii) De um certificado de salubridade, nos termos do capítulo XI do anexo I, quando se tratar de carnes provenientes de um matadouro situado numa região ou numa zona de restrição ou quando se tratar de carnes destinadas a outro Estado-membro, após trânsito por um país terceiro em camião selado.
- As modalidades de aplicação da subalínea ii), nomeadamente as relativas à atribuição dos números de código e à elaboração de uma lista ou de várias listas que permitam identificar os veterinários oficiais, serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 16º;
- g) Sejam armazenados, em conformidade com o capítulo XIV do anexo I e após inspecção *post mortem*, em condições higiénicas satisfatórias, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10º e controlados nos termos do capítulo X do anexo I;
- h) Sejam transportados em condições higiénicas satisfatórias, em conformidade com o capítulo XV do anexo I.
- B. As peças ou bocados mais pequenos que os referidos na letra A ou as carnes desossadas:
- a) Sejam desmanchados ou desossados num estabelecimento de desmancha que satisfaça as condições enunciadas nos capítulos I e III do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10º;
  - b) Sejam desmanchados ou desossados e obtidos em conformidade com o capítulo IX do anexo I e provenham:
    - de carnes frescas que satisfaçam as condições referidas na letra A, com excepção das referidas na alínea h), e que sejam transportadas em conformidade com o capítulo XV do anexo I ou
    - de carnes frescas importadas de países terceiros, em conformidade com as disposições da Directiva 90/675/CEE;
  - c) Sejam armazenados, nas condições estipuladas no capítulo XIV do anexo I, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10º e controlados em conformidade com o capítulo X do anexo I;
  - d) Sejam controlados por um veterinário oficial, em conformidade com o capítulo X do anexo I;
  - e) Satisfaçam as exigências de acondicionamento e de embalagem enunciadas no capítulo XII do anexo I;
  - f) Satisfaçam as condições referidas nas alíneas c), e), f) e h) da letra A.
- C. As miudezas provenham de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de desmancha aprovado. As miudezas inteiras devem satisfazer as condições referidas nas letras A e B. As miudezas cortadas em fatias devem satisfazer as condições enunciadas na letra B.
- As miudezas não podem ser cortadas em fatias, com excepção dos fígados dos animais da espécie bovina se forem cortados em fatias num estabelecimento de desmancha aprovado. O alargamento desta derrogação aos fígados de animais de outras espécies pode ser decidido pelo Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão.
- D. As carnes frescas que tiverem sido armazenadas, nos termos do disposto na presente directiva, num entreposto frigorífico aprovado e que, desde então, não tiverem sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para a armazenagem:
- a) Satisfaçam as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) da letra A e nas letras B e C ou sejam importadas de países terceiros, em conformidade com o disposto na Directiva 90/675/CEE;
  - b) Sejam acompanhadas durante o seu transporte para o local de destino pelo documento de acompanhamento comercial ou certificado referido na letra A, alínea f).
- Caso as carnes tenham de ser acompanhadas por um certificado, este será elaborado pelo veterinário oficial com base nos certificados de salubridade que acompanham as remessas de carnes frescas aquando da aceitação em armazém e deverá, em caso de importação, especificar a origem das carnes frescas.
- E. As carnes frescas produzidas em conformidade com o disposto na presente directiva, que tiverem sido arma-

zenadas num entreposto frigorífico de um país terceiro, aprovado nos termos da Directiva 72/462/CEE <sup>(1)</sup> sob controlo aduaneiro, e que, desde então, não tiverem sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem:

- a) Satisfaçam as condições referidas nas letras A, B e C;
- b) Ofereçam as garantias específicas relativas ao controlo e à certificação do respeito pelas exigências de armazenagem e de transporte;
- c) Sejam acompanhadas de um certificado conforme com um modelo a elaborar de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

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

2. Todavia, e sem prejuízo das disposições comunitárias de polícia sanitária, o nº 1 não se aplica:

- a) Às carnes frescas destinadas a outras utilizações que não o consumo humano;
- b) Às carnes frescas destinadas a exposições, estudos específicos ou a análises, desde que o controlo oficial permita assegurar que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que, terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos e as análises, as referidas carnes serão destruídas, com excepção das quantidades utilizadas para efectuar as referidas análises;
- c) Às carnes frescas destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais.

#### Artigo 4º

A. Os Estados-membros velarão por que, a partir de 1 de Janeiro de 1993, os matadouros que exerçam a sua actividade em 31 de Dezembro de 1991 e que tratem um máximo de 12 CN<sup>(a)</sup> por semana com um máximo de 600 CN por ano sejam, na medida em que não respeitam as condições enunciadas no anexo I, sujeitos às seguintes condições:

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

Para poder ser aprovado pelas autoridades nacionais competente:

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 8. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 91/69/CEE (JO nº L 46 de 19. 2. 1991, p. 37).

<sup>(a)</sup> Bovinos e solípedes: 1,0 CN.  
Suínos: 0,33 CN.  
Óvinos: 0,15 CN.

- b) O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante deverá manter um registo que permita controlar;

- as entradas de animais e as saídas dos produtos do abate,
- os controlos efectuados,
- os resultados dos controlos.

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

- c) O matadouro deverá prevenir o serviço veterinário da hora do abate, do número e da origem dos animais, por forma a permitir que este proceda, em conformidade com o capítulo VI do anexo I, à inspecção *ante mortem*, quer na exploração pecuária quer imediatamente antes do abate;

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

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

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

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

- f) A autoridade competente deverá velar por que as carnes frescas provenientes dos estabelecimentos referidos na alínea e) sejam marcadas com os selos aprovados para este fim, de acordo com o processo previsto no artigo 16º, indicando a circunscrição administrativa da unidade sanitária de que depende o estabelecimento.

2. Sempre que se tratar de um estabelecimento de desmancha que não esteja situado num estabelecimento aprovado e não produza mais de três toneladas por semana, a autoridade competente poderá ainda conceder derrogações nos termos do anexo II.

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

3. As carnes que tiverem sido consideradas conformes com as condições de higiene e de inspecção sanitária previstas pela presente directiva devem ser munidas de um selo que mencione a circunscrição administra-

tiva da unidade sanitária responsável pelo estabelecimento de origem. O modelo destes selos deve ser fixado de acordo com o processo previsto no artigo 16º

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

- i) Ser reservadas à venda directa no mercado local para venda directa, quer no estado fresco quer após transformação, a retalhistas ou ao consumidor, sem pré-embalagem ou acondicionamento prévio;
- ii) Ser transportadas do estabelecimento até ao destinatário em condições de transporte higiénicas.

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

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

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

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

Artigo 5º

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

a) As carnes provenientes de animais:

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

- actinobacilose ou actinomycose generalizadas,
- carbúnculo bacteridiano e carbúnculo sintomático,
- tuberculose generalizada,
- linfadenite generalizada,
- mormo,

- raiva,
- tétano,
- salmonelose aguda,
- brucelose aguda,
- erisipela,
- botulismo,
- septicemia, piemia, toxemia e viremia;

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

Todavia, se os resultados destes exames específicos forem favoráveis, as carcaças serão declaradas próprias para consumo humano depois de se terem retirado as partes impróprias para consumo;

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

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

v) Abatidos demasiado jovens e cujas carnes sejam edematosas;

vi) Que apresentavam caquexia ou anemia pronunciada;

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

b) As carnes de animais:

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

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

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

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 91/174/CEE (JO nº L 85 de 5. 4. 1991, p. 37).

- c) — as partes de carcaças que apresentem infiltrações serosas ou hemorrágicas importantes, abscessos localizados ou conspurcações localizadas;
- as miudezas e vísceras que apresentem lesões patológicas de origem infecciosa, parasitária ou traumática;
- d) As carnes:
- febris,
- que apresentem graves anomalias no que se refere à cor, ao odor, à consistência e ao sabor;
- e) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça ou uma miudeza está atingida por linfadenite caseosa ou por qualquer outra afecção supurada, sem que tal afecção seja generalizada ou acompanhada de caquexia:
- i) Qualquer órgão e o respectivo gânglio linfático, se a afecção anteriormente descrita aparecer na superfície ou no interior desse órgão ou desse gânglio linfático;
- ii) Em todos os casos em que não se aplique o disposto na subalínea i) supra, a lesão e qualquer outra parte próxima que o veterinário oficial considerar relevante, atendendo à idade e ao grau de actividade da lesão, ficando assente que uma lesão antiga solidamente encapsulada pode ser considerada inactiva;
- f) As carnes resultantes da limpeza da ferida de sangria;
- g) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça inteira, uma parte de carcaça ou uma miudeza está atingida por uma doença ou por uma afecção que não sejam as mencionadas nas alíneas anteriores, a carcaça inteira e as miudezas ou a parte da carcaça ou a miudeza que se afigure necessário declarar imprópria para consumo humano;
- h) As carcaças cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspecção *post mortem*;
- i) O sangue de um animal cujas carnes tenham sido declaradas impróprias para consumo humano em conformidade com as alíneas anteriores, bem como o sangue contaminado pelo conteúdo do estômago ou por qualquer outra substância;
- j) As carnes provenientes de animais a que tenham sido administradas:
- i) Substâncias proibidas nos termos das Directivas 81/602/CEE <sup>(1)</sup> e 88/146/CEE <sup>(2)</sup>;
- ii) Produtos susceptíveis de tornarem essas carnes perigosas ou nocivas para a saúde humana e sobre os quais haja que tomar uma decisão de acordo com o processo previsto no artigo 16º, após parecer do Comité Científico Veterinário;
- iii) Amaciadores;
- k) As carnes que contenham resíduos de substâncias autorizadas de acordo com as excepções previstas no artigo 4º da Directiva 81/602/CEE e nos artigos 2º e 7º da Directiva 88/146/CEE, resíduos de medicamentos, de antibióticos, de pesticidas ou de outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de, eventualmente, tornarem o consumo de carnes frescas perigoso ou nocivo para a saúde humana, desde que esses resíduos excedam os limites de tolerâncias fixados na regulamentação comunitária;
- l) As carnes contaminadas ou alteradas em proporções a decidir de acordo com o processo previsto no artigo 16º, após parecer do Comité Científico Veterinário;
- m) Os fígados e os rins de animais de mais de dois anos originários de regiões nas quais a execução de planos aprovados nos termos do artigo 4º da Directiva 86/469/CEE <sup>(3)</sup> permitiu constatar a presença generalizada de metais pesados no ambiente;
- n) As carnes que, sem prejuízo de uma eventual regulamentação comunitária aplicável em matéria de ionização, tenham sido tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas;
- o) As carnes que apresentem um pronunciado odor sexual.
2. De acordo com o processo previsto no artigo 16º e após parecer do Comité Veterinário Permanente, podem ser adoptadas eventuais disposições complementares ou alterações ao nº 1, em especial no que se refere à tuberculose, brucelose e salmonelose.

#### Artigo 6º

1. Os Estados-membros velarão por que:
- a) Sem prejuízo dos casos previstos no nº 1, alínea a), subalínea iii), e no nº 2 do artigo 5º, as carnes frescas de suíno e de cavalo referidas no artigo 3º e que não tenham sido submetidas à pesquisa de triquinias, em conformidade com o anexo I da Directiva 77/96/CEE <sup>(4)</sup>, sejam submetidas a um tratamento pelo frio, nos termos do anexo IV da referida directiva;

<sup>(1)</sup> JO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 85/358/CEE (JO nº L 191 de 23. 7. 1985, p. 46).

<sup>(2)</sup> JO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

<sup>(3)</sup> JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

<sup>(4)</sup> JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 89/321/CEE da Comissão (JO nº L 133 de 17. 5. 1989, p. 33).

## b) As carnes:

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

sejam munidas da marca especial estabelecida na Decisão 84/371/CEE <sup>(1)</sup> e submetidas ao tratamento previsto pela Directiva 77/99/CEE;

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

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

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

- a exploração de origem não ser objecto de restrições de polícia sanitária,
- o animal ter sido submetido a uma inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário em conformidade com o nº 1, letra A, alínea b), do artigo 3º,
- o animal ter sido abatido após atordoamento, sangrado e eventualmente eviscerado no local; o veterinário pode derrogar o atordoamento e autorizar o abate por bala em casos específicos,
- o animal abatido e sangrado ser transportado, em condições higiénicas satisfatórias, para um matadouro aprovado nos termos da presente directiva, o mais rapidamente possível após o abate. Se o animal abatido não puder ser transportado para esse matadouro no prazo de uma hora, deve ser transportado num contentor ou num meio de transporte em que reine uma temperatura compreendida entre 0 °C e 4 °C. A evisceração, caso não tenha sido praticada no momento do abate, deve ser efectuada no prazo de três horas após o mesmo; caso a evisceração se faça no local, as vísceras devem ser juntas à carcaça, até ao matadouro,

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

— enquanto a inspecção *post mortem* efectuada em conformidade com o nº 1, letra A, alínea d), do artigo 3º, completada, se for caso disso, por um exame bacteriológico, não permitir considerar a carcaça do animal abatido total ou parcialmente própria para consumo humano, esta deve ser manipulada de modo a não entrar em contacto com carcaças, carnes e miudezas destinadas ao consumo humano;

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

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

## h) As carnes estejam munidas do selo previsto na letra A do nº 3 do artigo 4º

2. O Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, determinará, antes de 1 de Julho de 1992, quais as partes do território da Comunidade que podem derrogar a exigência prevista na alínea a) do nº 1, desde que:

- a ausência de triquinas esteja provada por estudos epidemiológicos,
- os animais vivos e os animais abatidos sejam submetidos a um método eficaz de rastreio e de controlo.

## Artigo 7º

## 1. Os Estados-membros velarão por que:

- a) As carnes declaradas impróprias para consumo humano sejam claramente identificadas, por forma a distingui-las das carnes declaradas próprias para consumo humano;
- b) As carnes declaradas impróprias para consumo humano sejam submetidas a um tratamento, nos termos da Directiva 90/667/CEE <sup>(2)</sup>.

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

<sup>(2)</sup> JO nº L 363 de 27. 12. 1990, p. 51.

### Artigo 8º

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

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

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

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

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

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

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

### Artigo 9º

Os Estados-membros assegurarão:

- i) A presença permanente de pelo menos um veterinário oficial num matadouro aprovado nos termos do artigo 10º, durante todo o período das inspecções *ante mortem* e *post mortem*;
- ii) A presença, pelo menos uma vez por dia, de um veterinário oficial num estabelecimento de desmancha aprovado nos termos do artigo 10º, enquanto se procede à laboração das carnes, a fim de efectuar o controlo da higiene geral do estabelecimento e do registo de entrada e saída das carnes frescas;
- iii) A presença periódica de um veterinário oficial um entreposto frigorífico.

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

- a) Inspecção *ante mortem*, consistindo o papel do assistente numa primeira observação dos animais e em tarefas meramente práticas;
- b) Inspecção *post mortem*, desde que o veterinário oficial esteja em condições de exercer uma fiscalização efectiva, no local, do trabalho dos assistentes;
- c) Controlo sanitário das carnes desmanchadas e armazenadas;
- d) Inspecção e controlo dos estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10º.

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

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

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

As disposições pormenorizadas que regem as tarefas de assistência referidas no presente artigo serão definidas, na medida do necessário, de acordo com o processo previsto no artigo 16º.

### Artigo 10º

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

Os estabelecimentos de desmancha referidos no segundo travessão do segundo parágrafo do ponto 19 do capítulo V do anexo I devem ser igualmente aprovados nos termos da Directiva 71/118/CEE <sup>(3)</sup>. A menção desta aprovação especial será publicada pela Comissão na lista dos estabelecimentos de desmancha.

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.

<sup>(2)</sup> JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23. Directiva alterada em último lugar pela Directiva 90/654/CEE (JO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

Caso se verifique a inobservância das regras de higiene e sempre que as medidas previstas na letra F do ponto 41 do capítulo VIII do anexo I se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação, a autoridade nacional competente suspenderá temporariamente a aprovação.

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

O Estado-membro em questão terá em conta, a este respeito, as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 12º. Os outros Estados-membros e a Comissão serão informados da suspensão ou do cancelamento da aprovação.

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

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

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

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

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

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

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

O veterinário oficial deverá efectuar análises regulares dos resultados dos controlos previstos no nº 2. Em função dessas análises, pode mandar efectuar exames microbiológicos complementares em todas as fases da produção ou dos produtos.

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

#### Artigo 11º

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

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

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

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

- a periodicidade com que as informações devem ser apresentadas à Comissão,
- a natureza das informações,
- as doenças sobre as quais se deve realizar a recolha de informações,
- os processos de recolha e de interpretação das informações.

#### Artigo 12º

1. Na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme da presente directiva e em colaboração com as autoridades nacionais competentes, os peritos veterinários da Comissão poderão efectuar controlos no local. Poderão, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados cumprem efectivamente as disposições da presente directiva. A Comissão informará os Estados-membros do resultado dos controlos efectuados.

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

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

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

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

#### Artigo 13º

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

- a) Se estiverem situados em regiões que sofram de limitações geográficas especiais ou sofram dificuldades de abastecimento;
- b) Se iniciarem, antes de 1 de Julho de 1991, um programa de reestruturação no âmbito de um plano nacional em execução nesse momento.

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

- a) O proprietário do estabelecimento beneficiou, em matéria de higiene de produção, de uma formação especial reconhecida pela autoridade competente;
- b) Os animais destinados ao abate pertencem ao proprietário do estabelecimento ou foram por ele comprados, a fim de cobrir as necessidades previstas na alínea d);
- c) A produção de carnes efectua-se em locais que cumprem as exigências do anexo II e situados no estabelecimento;
- d) A produção de carnes é limitada ao abastecimento do estabelecimento ou à venda directa ao consumidor no local.

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

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

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

- poderão ser concedidas, aos Estados-membros que o solicitarem, derrogações aos segundo, terceiro e quarto travessões da alínea c) do ponto 14 do capítulo II e aos

pontos 42, letra A, subponto 2, do capítulo VIII e 46, alínea d), do capítulo IX do anexo I, desde que tais Estados forneçam garantias semelhantes. Estas derrogações fixarão condições sanitárias pelo menos equivalentes às do anexo I,

- poderão ser decididas exigências suplementares adaptadas à situação específica dos Estados-membros em causa em relação a certas doenças que possam comprometer a saúde humana,
- poderão ser decididas condições especiais de aprovação de estabelecimentos situados em mercados grossistas.

#### Artigo 14º

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

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

#### Artigo 15º

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

#### Artigo 16º

1. Caso se faça referência ao processo definido no presente artigo, o Comité Veterinário Permanente será chamado a pronunciar-se sem delongas pelo seu presidente, quer por iniciativa deste último quer a pedido do representante de um Estado-membro.

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

3. A Comissão adoptará as medidas e aplicá-las-á imediatamente se estiverem conformes com o parecer do comité. Se não estiverem conformes com o referido parecer ou na

falta do mesmo, a Comissão submeterá ao Conselho imediatamente uma proposta de medidas a tomar. O Conselho adoptará as medidas por maioria qualificada.

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

#### Artigo 17º

A Comissão apresentará ao Conselho, antes de 1 de Julho de 1994, um relatório acompanhado de eventuais propostas, sobre as quais o Conselho se pronunciará de acordo com o processo de votação previsto no artigo 43º do Tratado,

sobre os métodos de inspecção que asseguram um nível sanitário equivalente aos garantidos pelos métodos de inspecção *ante e post mortem* descritos nos capítulos VI e VIII do anexo I.

#### Artigo 18º

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

#### Artigo 19º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

## ANEXO I

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos devem possuir, pelo menos:

1. Nos locais em que se procede à obtenção, ao tratamento e à armazenagem de carnes, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas:
  - a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame. Todavia:
    - nos locais referidos nas alíneas d) e f) do ponto 14 do capítulo II, na alínea a) do ponto 15 do capítulo III e na alínea a) do ponto 16 do capítulo IV não é exigido o encaminhamento de água para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame, e nos locais referidos na alínea a) do ponto 16 é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água,
    - nos locais referidos na alínea a) do ponto 17 do capítulo IV, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível;
  - b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até a uma altura de pelo menos dois metros, mas de pelo menos três metros nos locais de abate e pelo menos da altura do material armazenado nos locais de refrigeração e de armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou com um acabamento semelhante, excepto no que se refere aos locais referidos na alínea a) do ponto 17 do capítulo IV.

Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no ponto 17 do capítulo IV, construídos antes de 1 de Janeiro de 1983, não constitui fundamento para cancelar a aprovação;
  - c) Portas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas em todas as superfícies por um revestimento liso e impermeável;
  - d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
  - e) Ventilação suficiente e uma boa evacuação do vapor;
  - f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;
  - g) Tecto limpo e fácil de manter limpo; ou na sua ausência, a superfície interna de cobertura do telhado deve satisfazer as mesmas condições.
2. a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão.

Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;
- b) Dispositivos para a desinfecção dos utensílios, que forneçam água à temperatura mínima de 82 °C.
3. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, como insectos ou roedores, etc.
4. a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitas de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar. As superfícies que estejam ou possam vir a estar em contacto com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem ser mantidas lisas. É proibida a utilização da madeira, salvo em locais em que apenas se encontrem carnes frescas embaladas higienicamente;
- b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:
  - a movimentação das carnes,
  - a arrumação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que as carnes ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;
- c) Equipamentos para a movimentação e a protecção das carnes em condições de higiene durante as operações de carga e descarga, bem como zonas de recepção e de triagem convenientemente concebidas e equipadas;

- d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura a pessoas não autorizadas, destinados a recolher carnes que não sejam destinadas ao consumo humano, ou um local fechado à chave para a recolha dessas carnes, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho; quando essas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas;
  - e) Equipamentos para a armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições de higiene, se estas actividades forem efectuadas no estabelecimento.
5. Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas internas exigidas pela presente directiva. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação de água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes.
  6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE <sup>(1)</sup>, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.
  7. Um instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva 80/778/CEE.
  8. Um dispositivo de evacuação dos resíduos sólidos e líquidos, conforme aos requisitos da higiene.
  9. Um local com porta de fechar à chave e suficientemente apetrechado, que ficará à disposição exclusiva do serviço veterinário ou, nos entrepostos referidos no ponto 17 do capítulo IV, instalações adequadas para o mesmo fim.
  10. Instalações que permitam efectuar a cada momento e de uma forma eficaz as operações de inspecção veterinária prescritas na presente directiva.
  11. Um número adequado de vestiários, dotados de paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga de água, equipados por forma a proteger da contaminação os locais limpos do edifício.

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

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

## CAPÍTULO II

### CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS MATADOUROS

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 81/858/CEE (JO nº L 319 de 7. 11. 1981, p. 19).

- b) Locais de abate de dimensões tais que o trabalho possa ser efectuado de forma satisfatória. Quando num local de abate se proceder, simultaneamente, ao abate de suínos e de outras espécies animais, deve ser previsto um sítio especial para o abate dos suínos; todavia, este sítio especial não é indispensável se o abate de suínos e o de outros animais for efectuado em momentos diferentes, mas, nesse caso, as operações de escaldão, de depilação, de raspagem e de chamusco devem ser efectuadas em sítios especiais, nitidamente separados da cadeia de abate, quer por um espaço livre de pelo menos cinco metros quer por uma divisória com pelo menos três metros de altura;
- c) Locais separados, suficientemente amplos e exclusivamente destinados:
- ao esvaziamento, limpeza e preparação dos estômagos e intestinos.
- Todavia, estes locais separados não são necessários se as operações relativas aos estômagos forem efectuadas com um equipamento mecânico em circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação adequado e que satisfaça os seguintes requisitos:
- i) O equipamento deve estar instalado e montado de forma a que as operações de separação dos intestinos do estômago, de esvaziamento e de limpeza dos estômagos se processem de um modo higiénico. Deve ser colocado num sítio especial que esteja claramente separado das carnes frescas expostas por uma divisória que se erga desde o chão até a uma altura de pelo menos três metros e que rodeie a área em que se efectuam essas operações;
  - ii) A concepção e o funcionamento do aparelho deve impedir eficazmente qualquer contaminação das carnes frescas;
  - iii) Deve ser colocado um dispositivo de extracção do ar, que deve funcionar em condições capazes de eliminar os cheiros, bem como os riscos de contaminação por aerosol;
  - iv) O aparelho deve estar equipado com um dispositivo que permita a evacuação, em circuito fechado, das águas residuais e do conteúdo dos estômagos para a rede de escoamento;
  - v) O circuito percorrido pelos estômagos para e a partir do aparelho deve estar ao mesmo tempo claramente separado e afastado do circuito das restantes carnes frescas. Os estômagos devem ser retirados de modo higiénico imediatamente após o respectivo esvaziamento e limpeza;
  - vi) Os estômagos não devem ser manipulados pelo pessoal que manipula as restantes carnes frescas. O pessoal que manipula os estômagos não deve ter acesso às restantes carnes frescas;
- à transformação das tripas e dos buchos, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro. Todavia, estes trabalhos podem ser efectuados no local referido no primeiro travessão desde que se evite a conspurcação de uns produtos por outros,
  - à preparação e limpeza de outras miudezas não referidas nos travessões anteriores, incluindo um sítio separado que possibilite manter as cabeças suficientemente afastadas das outras miudezas, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro, mas nunca na cadeia de abate,
  - à armazenagem dos couros, cornos, unhas e cerdas de suínos, caso não sejam removidos directamente do matadouro, no próprio dia do abate, em contentores fechados hermeticamente enquanto se aguarda que sejam retirados;
- d) Um sítio separado para a embalagem das miudezas, se este trabalho for efectuado no matadouro;
- e) Locais com portas de fechar à chave ou, se a situação climática o permitir, parques reservados ao alojamento dos animais doentes ou suspeitos de doença, situados em lugar adequado e com sistema de escoamento separado, locais com portas de fechar à chave reservados ao abate destes animais, à armazenagem das carnes retidas e à das carnes declaradas impróprias para consumo humano. Os locais reservados ao abate destes animais não são indispensáveis nos estabelecimentos não aprovados pela autoridade competente para o abate destes animais ou sempre que esse abate se realizar no fim das operações de abate normal e se tomarem medidas para evitar a contaminação das carnes declaradas próprias para consumo humano. Neste caso, os locais devem ser especialmente lavados e desinfectados sob controlo oficial antes de voltarem a ser utilizados para o abate de animais que não estejam doentes nem suspeitos de doença;
- f) Instalações frigoríficas suficientemente grandes, com dispositivos resistentes à corrosão destinados a impedir que as carnes frescas entrem em contacto com o chão ou com as paredes durante o seu transporte e armazenagem;
- g) Meios que permitam controlar todas as entradas e saídas do matadouro;
- h) Uma separação nítida entre a zona conspurcada e a zona limpa, a fim de proteger esta última de qualquer contaminação;

- i) Um dispositivo tal que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada, tanto quanto possível, com o animal suspenso; em caso algum o animal deve entrar em contacto com o chão durante a preparação da carcaça;
- j) Uma rede de calhas aéreas para posterior movimentação das carnes;
- k) Se for armazenado estrume no recinto do matadouro, um lugar especialmente preparado para a nitreira;
- l) Um local suficientemente equipado para a pesquisa de triquinas, se este exame for efectuado no estabelecimento.

### CAPÍTULO III

#### CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE DESMANCHA

15. Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem possuir, pelo menos:
  - a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas para conservar as carnes e, quando as carnes embaladas forem armazenadas no estabelecimento, uma instalação frigorífica para as carnes embaladas. As carnes não embaladas só podem ser armazenadas nessas instalações frigoríficas depois de terem sido limpas e desinfectadas;
  - b) Um local para as operações de desmancha, de desossa e de acondicionamento, com um termómetro ou um teletermómetro registadores;
  - c) Um local para as operações de embalagem, sempre que estas operações se efectuarem no estabelecimento de desmancha, a não ser que sejam satisfeitas as condições previstas no ponto 63 do capítulo XII;
  - d) Um local para a armazenagem dos materiais de embalagem e de acondicionamento, sempre que se efectuarem estas operações no estabelecimento de desmancha.

### CAPÍTULO IV

#### CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS ENTREPOSTOS FRIGORÍFICOS

16. Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas, em conformidade com o disposto no primeiro parágrafo do ponto 66 do capítulo XIV, devem possuir, pelo menos:
  - a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas às temperaturas previstas no referido primeiro parágrafo do ponto 66;
  - b) Um termómetro ou teletermómetro registadores em ou para cada local de armazenagem.
17. Independentemente das condições gerais, os entrepostos onde se armazenem carnes frescas, em conformidade com o quarto parágrafo do ponto 66 do capítulo XIV, devem possuir, pelo menos:
  - a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas às temperaturas previstas no referido quarto parágrafo do ponto 66;
  - b) Um termómetro ou teletermómetro registadores em ou para cada local de armazenagem.

### CAPÍTULO V

#### HIGIENE DO PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES E DO MATERIAL NOS ESTABELECIMENTOS

18. É exigido do pessoal, bem como das instalações e do material o mais perfeito estado de asseio possível:
  - a) O pessoal que manipule carnes frescas, expostas ou acondicionadas ou que trabalhe em locais ou zonas em que essas carnes são manipuladas, embaladas ou transportadas deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara e, se necessário, protecções para o pescoço ou qualquer outro vestuário de protecção. O pessoal afecto ao abate dos animais, à laboração ou à manipulação das carnes frescas deve usar roupas de trabalho limpas no início de cada dia de trabalho e

mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, lavar e desinfectar as mãos diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como de cada vez que retome o trabalho. As pessoas que tiverem estado em contacto com animais doentes ou com carne infectada devem, imediatamente, lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem, nas áreas de carga, de recepção, de triagem e de descarga, bem como nas outras zonas e corredores através dos quais transitam carnes frescas;

- b) Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, com excepção, para os matadouros, dos animais destinados ao abate e, no que diz respeito aos recintos dos referidos matadouros, dos animais necessários ao seu funcionamento. A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada;
  - c) O material e os instrumentos utilizados para laborar as carnes frescas devem ser mantidos em bom estado de conservação e de aseo. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de voltarem a ser utilizados quando tiverem sido conspurcados.
19. Os locais, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o de laborar as carnes frescas ou as carnes de caça de criação autorizadas nos termos da Directiva 91/495/CEE <sup>(1)</sup>.

Esta restrição não se aplica:

- ao material de transporte utilizado nos locais referidos na alínea a) do ponto 17, sempre que as carnes estejam embaladas,
- à desmancha de carnes de aves de capoeira ou de outras carnes de caça ou de coelho ou à elaboração de preparados de carnes, desde que tais operações se efectuem num momento diferente do da desmancha de carnes frescas ou das carnes de caça de criação referidas no primeiro parágrafo e que a sala de desmancha seja totalmente limpa e desinfectada antes de poder ser de novo afectada à desmancha de carnes frescas ou de carnes de caça de criação.

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

20. A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o chão.
21. A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação das carnes frescas. Além disso, e a título excepcional, pode ser autorizada a utilização de água não potável no arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.
22. É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem das carnes frescas.
23. Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma a que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Após a sua utilização, o equipamento e instrumentos de trabalho devem ser perfeitamente enxaguados com água potável.
24. Devem ser proibidas a laboração e a manipulação das carnes às pessoas que as possam contaminar.

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

## CAPÍTULO VI

### INSPECCÃO SANITÁRIA ANTE MORTEM

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

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

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

<sup>(1)</sup> Ver página 41 do presente Jornal Oficial.

26. a) O veterinário oficial deve efectuar a inspecção *ante mortem* em conformidade com as normas profissionais e dispondo de iluminação adequada;
- b) O veterinário oficial deve, em relação aos animais entregues no matadouro, verificar se foram respeitadas as disposições comunitárias em matéria de bem-estar dos animais.
27. A inspecção deve permitir determinar:
- a) Se os animais estão atingidos por doença transmissível ao homem e aos animais ou se disso apresentam sintomas ou se estão num estado geral que permita temer a manifestação de uma dessas doenças;
- b) Se os animais apresentam sintomas de uma doença ou de uma perturbação do seu estado geral susceptível de tornar as suas carnes impróprias para consumo humano; durante a inspecção deve ser também prestada atenção a qualquer indício de que foram administradas substâncias farmacológicas aos animais ou que os animais consumiram outras substâncias que tenham por efeito tornar as suas carnes prejudiciais à saúde humana;
- c) Se estão cansados, excitados ou feridos.
28. a) Os animais cansados ou agitados devem descansar durante um período de pelo menos 24 horas, salvo decisão em contrário do veterinário oficial;
- b) Os animais em que tenha sido diagnosticada uma das doenças referidas nas alíneas a) e b) do ponto 27 não devem ser abatidos para consumo humano;
- c) O abate dos animais suspeitos de sofrerem de uma das doenças referidas nas alíneas a) e b) do ponto 27 deve ser diferido; os animais devem ser submetidos a um exame pormenorizado, a fim de se fazer o diagnóstico.

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

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

## CAPÍTULO VII

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

29. Os animais de talho introduzidos nos locais de abate devem ser abatidos imediatamente e as operações de sangria, de esfolagem ou de depilação das cerdas, de preparação da carcaça e de evisceração devem ser efectuadas por forma a evitar qualquer contaminação da carne.
30. A sangria deve ser completa. O sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos. Não pode ser batido à mão, mas apenas por meio de instrumentos conformes com as exigências de higiene.
31. Salvo para os suínos e sem prejuízo da derrogação prevista no ponto 41, letra D, alínea a), segunda frase, do capítulo VIII, é obrigatório proceder-se imediatamente à esfolagem completa. Aos suínos, caso não sejam esfolados, devem-lhes ser imediatamente retiradas as cerdas. Para esta operação podem ser utilizados coadjuvantes, desde que os suínos sejam logo de seguida completamente lavados com água potável.
- A esfolagem das cabeças dos vitelos e dos ovinos não é necessária, se as mesmas forem manipuladas por forma a evitar toda e qualquer contaminação da carne fresca.
32. A evisceração deve ser efectuada sem demora e estar terminada o mais tardar 45 minutos após o atordoamento ou, em caso de abate imposto por um rito religioso, meia hora depois da sangria. Os pulmões, o coração, o fígado, os rins, o baço e o mediastino podem ser destacados da carcaça ou permanecer ligados a ela pelas suas ligações naturais.

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

33. É proibido cravar facas nas carnes, limpá-las com panos ou outros materiais e insuflá-las. Todavia, a insuflação de um órgão pode ser autorizada quando for imposta por um rito religioso, mas nesse caso o órgão insuflado deve ser proibido para consumo humano.
34. As carcaças dos solípedes, dos suínos com mais de quatro semanas e dos bovinos com mais de seis meses devem ser apresentadas à inspecção, seccionadas a meio por uma incisão longitudinal da coluna vertebral. Se as necessidades de inspecção o exigirem, o veterinário oficial pode ordenar uma incisão longitudinal da cabeça e da carcaça de qualquer animal.
- Todavia, a fim de ter em consideração imperativos tecnológicos ou hábitos de consumo local, a autoridade competente pode autorizar a apresentação das carcaças dos suínos, para inspecção, não cortadas a meio.
35. Até ao final da inspecção, as carcaças e as miudezas não inspeccionadas não devem poder entrar em contacto com as carcaças e as miudezas já inspeccionadas e é proibido proceder à remoção, à desmancha ou ao tratamento posterior da carcaça.
36. As carnes retidas ou declaradas impróprias para consumo humano, os estômagos, os intestinos e os subprodutos não comestíveis não devem poder entrar em contacto com carnes declaradas próprias para consumo humano e devem ser colocadas logo que possível em locais ou recipientes especiais, situados e concebidos de forma a evitar qualquer contaminação de outras carnes frescas.
37. Se o sangue ou as miudezas de vários animais forem recolhidos no mesmo recipiente antes do fim da inspecção *post mortem*, todo o conteúdo do recipiente deve ser declarado impróprio para consumo humano se a carcaça de um destes animais tiver sido declarada imprópria para consumo humano.
38. A preparação, a manipulação, o tratamento posterior e o transporte das carnes, incluindo miudezas, devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as disposições da alínea d) do ponto 14 do capítulo II e as condições enunciadas no capítulo XI. As carnes embaladas devem ser armazenadas num local diferente daquele em que se encontram as carnes frescas expostas.

## CAPÍTULO VIII

### INSPECÇÃO SANITÁRIA *POST MORTEM*

39. Todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidas a inspecção imediatamente após o abate, a fim de permitir verificar se a carne é própria para consumo humano.
40. A inspecção *post mortem* deve incluir:
- O exame visual do animal abatido e dos seus órgãos;
  - A palpação dos órgãos referidos no ponto 41 e, se o veterinário oficial o considerar necessário, do útero;
  - A incisão de certos órgãos e gânglios linfáticos e, tendo em conta as conclusões do veterinário oficial, do útero. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos indicar que o animal apresenta lesões que podem contaminar as carcaças, os equipamentos, o pessoal ou as instalações, estes órgãos não podem ser submetidos a incisões no local de abate nem em qualquer outra parte do estabelecimento em que as carnes frescas possam ser contaminadas;
  - A pesquisa de anomalias de consistência, de cor, de cheiro e, eventualmente, de sabor;
  - Se necessário, análises laboratoriais relativas, nomeadamente, às substâncias referidas no nº 1, alíneas j) e k) do artigo 5º
41. O veterinário oficial deve proceder, designadamente, do seguinte modo:
- A. **Bovinos de mais de seis semanas**
- Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotides*). Devem ser examinados os masséteres externos, nos quais convém proceder a duas incisões paralelas à mandíbula, e os masséteres internos (músculos pterigoideus internos), com incisão segundo um plano.

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

- b) Inspecção da traqueia; exame visual e palpação dos pulmões e do esófago. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço terminal perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões excluídos do consumo humano;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos, retrohepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lóbulo quadrado, para exame dos canais biliares; inspecção e palpação dos gânglios pancreáticos;
- f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*), palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;
- g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais;
- k) Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*). Na vaca, cada metade da glândula mamária é aberta por longa e profunda incisão até aos seios lactíferos (*sinus lactíferes*), com incisão dos gânglios linfáticos mamários, excepto se a glândula mamária for excluída do consumo humano.

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

- a) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*). A boca e a sua parte posterior devem ser inspeccionadas e a língua deve ser palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
- b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões. Deve proceder-se à incisão e exame dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*);  

A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias se os pulmões forem excluídos do consumo humano;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos retrohepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação e, se necessário, incisão do fígado e respectivos gânglios linfáticos;
- f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;
- g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins e incisão, se necessário, dos rins e respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações. Em caso de dúvida, deve proceder-se à incisão da região umbilical e à abertura das articulações. O líquido sinovial deve ser examinado.

**C. Suínos**

- a) Exame visual da cabeça e da garganta. Os gânglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*) devem ser objecto de incisão e examinados. A boca, a sua parte posterior e a língua devem ser examinadas visualmente. As amígdalas devem ser retiradas;
- b) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e deve ser feita uma incisão transversal no terço terminal dos pulmões através das principais ramificações da traqueia, não sendo necessárias estas incisões se os pulmões forem excluídos do consumo humano;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este último objecto de uma incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado, dos gânglios retrohepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos;
- f) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;
- g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais;
- k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*); incisão dos gânglios linfáticos mamários nas porcas;
- l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens. Em caso de dúvida, deve ser feita uma incisão da região umbilical e abertas as articulações.

**D. Ovinos e caprinos**

- a) Exame visual da cabeça após esfolar e, em caso de dúvida, da garganta, boca, língua e gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos. Sem prejuízo das condições de polícia sanitária, estes exames não serão necessários se a autoridade competente estiver em condições de garantir que a cabeça, incluindo a língua e o cérebro, será excluída do consumo humano;
- b) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*); em caso de dúvida, estes órgãos e gânglios linfáticos devem ser objecto de incisão e examinados;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração. Em caso de dúvida, o coração deve ser objecto de incisão e examinado;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado, dos gânglios retrohepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; incisão da face interna do fígado para exame dos canais biliares;
- f) Exame visual do tracto gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
- g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) Exame visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais;
- k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos;
- l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas.

## E. Solípedes domésticos

- a) Exame visual da cabeça e, após afastamento da língua, da garganta; palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei*). A língua, tendo sido previamente afastada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da boca e da sua parte posterior, deve ser examinada visualmente e palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
- b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões. Os gânglios brônquicos e mediastinais (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*) devem ser palpados e, se necessário, objecto de incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior; contudo, estes cortes não são necessários no caso de os pulmões serem excluídos do consumo humano;
- c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de incisão longitudinal de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
- d) Exame visual do diafragma;
- e) Exame visual do fígado, dos gânglios retrohepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; se necessário, incisão do fígado e dos gânglios linfáticos retrohepáticos e pancreáticos;
- f) Exame visual do tracto gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); se necessário, incisão dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos;
- g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
- h) Exame visual e palpação dos rins; se necessário, incisão dos rins e respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. renales*);
- i) Exame visual da pleura e do peritoneu;
- j) Exame visual dos órgãos genitais dos machos e das éguas;
- k) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*) e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos mamários;
- l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas;
- m) Rastreio, em todos os cavalos com pelagem cinzenta ou branca, da melanose e da melanomata, efectuado, no que diz respeito aos músculos e gânglios linfáticos (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) dos ombros, abaixo da cartilagem escapular, sendo distendida a fixação de uma das espáduas. Os rins devem ser expostos e examinados por meio de incisão que atravesse todo o órgão.

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

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

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

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

- 1. A pesquisa da cisticercose nos suínos. Esta pesquisa deve incluir o exame das superfícies musculares directamente visíveis, em especial ao nível dos músculos do quarto traseiro, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua, da laringe e, se necessário, da parede abdominal e dos psoas destacados do tecido adiposo.
- 2. A pesquisa do mormo nos solípedes, mediante uma análise cuidada das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios nasais e suas ramificações, depois de fendida a cabeça no plano médio e ser feita a ablação do tabique nasal.
- 3. A pesquisa de triquinias nas carnes frescas provenientes de animais da espécie suína e cavalos que incluam musculatura estriada.

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

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

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

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

## CAPÍTULO IX

### NORMAS RELATIVAS ÀS CARNES DESTINADAS A SEREM DESMANCHADAS

43. A desmancha em bocados mais pequenos que os referidos no nº 1, letra A, do artigo 3º, a desossa ou o corte em fatias das miudezas dos animais da espécie bovina só é autorizado em estabelecimentos de desmancha aprovados.
44. O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem facilitar as operações de controlo da empresa e, nomeadamente, efectuar qualquer manipulação considerada útil e pôr à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias. Deve, em especial, estar habilitado, sempre que lhe for solicitado, a dar a conhecer ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento e a origem dos animais abatidos.
45. Sem prejuízo do segundo parágrafo do ponto 19 do capítulo V, as carnes que não satisfaçam as condições do nº 1, alínea b), da letra B do artigo 3º da presente directiva não devem encontrar-se nos estabelecimentos de desmancha aprovados, a menos que estejam armazenadas em sítios especiais; devem ser desmanchadas em sítios e momentos diversos das que preenchem as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todos os locais de armazenagem e de trabalho, a fim de se assegurar da plena observância das disposições supra.
46. a) As carnes frescas devem ser introduzidas nos locais referidos na alínea b) do ponto 15 do capítulo III à medida que sejam necessárias. Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes frescas devem ser transportadas para a instalação frigorífica adequada referida na alínea a) do ponto 15 do mesmo capítulo;
- b) As carnes que entrem num local de desmancha devem ser verificadas e, se necessário, limpas. O posto de trabalho onde se efectua esta tarefa deve estar equipado com instalações adequadas e iluminação suficiente;
- c) Durante o trabalho de desmancha, de desossa, de acondicionamento e de embalagem, as carnes devem ser mantidas permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a +7 °C. Durante a desmancha, a temperatura do local deve ser igual ou inferior a +12 °C. Durante o trabalho de desmancha, de acondicionamento e de embalagem, os fígados dos animais devem ser permanentemente mantidos a uma temperatura interna igual ou inferior a +3 °C.
- Durante a desmancha, a desossa, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, os fígados, os rins e a carne da cabeça devem ser mantidos a uma temperatura constante igual ou inferior a +3 °C;
- d) Em derrogação das alíneas a) e c), as carnes podem ser desmanchadas a quente. Neste caso, devem ser transportadas directamente do local de abate para o de desmancha. O local de abate e o local de desmancha devem, portanto, situar-se no mesmo grupo de edificio e estarem suficientemente próximos um do outro, dado que as carnes para desmancha devem ser transferidas de um local para outro sem ruptura de carga e a desmancha deve efectuar-se sem demora. Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para uma instalação frigorífica adequada;
- e) A desmancha será efectuada de modo a evitar qualquer conspiração das carnes. As esquirolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes provenientes da desmancha e não destinadas ao consumo humano serão recolhidas, a par e passo, nos equipamentos, recipientes ou locais previstos na alínea d) do ponto 4.

## CAPÍTULO X

## CONTROLO SANITÁRIO DAS CARNES DESMANCHADAS E DAS CARNES ARMAZENADAS

47. Os estabelecimentos de desmancha e os entrepostos frigoríficos aprovados serão submetidos a um controlo efectuado pelo veterinário oficial.
48. O controlo a efectuar pelo veterinário oficial engloba as seguintes tarefas:
- controlo das entradas e saídas das carnes frescas,
  - inspecção sanitária das carnes frescas presentes nos estabelecimentos referidos no ponto 47,
  - inspecção sanitária das carnes frescas antes das operações de desmancha e aquando da sua saída dos estabelecimentos referidos no ponto 47,
  - controlo do estado de asseio dos locais, das instalações e dos utensílios previsto no capítulo V, bem como da higiene do pessoal, incluindo as roupas,
  - qualquer outro controlo que o veterinário oficial julgue útil ao controlo da observância das disposições da presente directiva.

## CAPÍTULO XI

## MARCAÇÃO DE SALUBRIDADE

49. A marcação de salubridade deve ser efectuada sob responsabilidade do veterinário oficial. Para tal, o veterinário oficial terá na sua posse e sob sua responsabilidade:
- a) Os instrumentos destinados à marcação de salubridade das carnes, que só poderá entregar ao pessoal auxiliar no próprio momento da marcação e durante o período de tempo a esta necessário;
  - b) Os rótulos e o material de acondicionamento quando estes já levaram o selo previsto no presente capítulo. Esses rótulos e esse material de acondicionamento serão entregues ao pessoal auxiliar apenas no momento de serem apostos, em número correspondente às necessidades.
50. A marca de salubridade deve ser:
- a) Ou um carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 centímetros de largura e 4,5 centímetros de altura. No carimbo devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:
    - na parte superior, a sigla que identifica o país de expedição, em letras maiúsculas, isto é:  
B — DK — D — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK,  
seguida do número de aprovação veterinária do estabelecimento,
    - na parte inferior, uma das siglas: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC ou EEG;
  - b) Ou um carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 centímetros de largura e 4,5 centímetros de altura. Neste carimbo devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:
    - na parte superior, o nome do país de expedição, em maiúsculas,
    - no centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento,
    - na parte inferior, uma das siglas: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC ou EEG.
- Os caracteres devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 centímetro para as letras e de, pelo menos, um centímetro para os números.
- A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.
51. As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no ponto 50:
- as que pesem mais de 65 quilogramas devem levar a marca do selo em cada meia carcaça, pelo menos nos seguintes locais: face externa da coxa, lombos, costas, peitos e espáduas,
  - as outras devem possuir pelo menos quatro marcas de selo apostas nas espáduas e na face externa das coxas.

52. Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no ponto 50.
- As miudezas de todas as espécies são marcadas ou a tinta ou a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no ponto 50, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e marcadas em conformidade com os pontos 55 e 56.
53. As peças obtidas nos estabelecimentos de desmancha a partir de carcaças regularmente marcadas devem ser marcadas ou a tinta ou a fogo, com uma marca de salubridade em conformidade com o disposto no ponto 50, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e, se se tratar do acém, que este seja marcado de forma a identificar o matadouro de origem.
54. As embalagens devem ser sempre marcadas em conformidade com o ponto 55.
55. Os pedaços cortados e as miudezas embaladas referidas nos pontos 52, segundo parágrafo, e 53, incluindo os fígados cortados dos animais da espécie bovina, devem possuir um selo conforme com o preceituado no ponto 50, que contenha o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha em lugar do número do matadouro e que conste do rótulo apostado ou impresso na embalagem, por forma a ser destruído pela abertura da embalagem. Esse rótulo possuirá igualmente um número de série. No entanto, quando os pedaços cortados ou as miudezas forem acondicionadas em conformidade com o ponto 62 do capítulo XII, o rótulo atrás referido pode ser apostado no acondicionamento. Além disso, quando as miudezas são embaladas num matadouro, o selo deve incluir o número de aprovação veterinária desse matadouro.
56. Para além do disposto no ponto 55, quando as carnes frescas forem acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, deverá figurar no acondicionamento ou em rótulo apostado no acondicionamento uma reprodução impressa do selo previsto na alínea a) do ponto 50. O selo deve trazer o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha. As dimensões estipuladas no ponto 50 não se aplicam à marcação referida no presente ponto. Todavia, quando as miudezas são acondicionadas em matadouro, o selo deve possuir o número de aprovação veterinária desse matadouro.
57. As carnes de solípedes e respectiva embalagem devem possuir uma marca especial, a determinar de acordo com o processo previsto no artigo 16º.
58. Os corantes utilizados no selo devem ser autorizados nos termos da directiva do Conselho relativa à aproximação das regulamentações dos Estados-membros respeitantes aos corantes que podem ser utilizados no géneros destinados à alimentação humana <sup>(1)</sup>.

## CAPÍTULO XII

### ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DAS CARNES FRESCAS

59. a) As embalagens (por exemplo, caixotes, caixas) devem obedecer a todas as regras de higiene e, nomeadamente:
- não podem alterar as características organolépticas da carne,
  - não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana,
  - serem suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações;
- b) As embalagens não devem voltar a ser utilizadas para embalar as carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.
60. Quando, se for caso disso, as carnes frescas desmanchadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir à desmancha e de uma forma que satisfaça as regras de higiene.

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

Estes acondicionamentos devem ser transparentes e incolores e, além disso, satisfazer as condições indicadas no primeiro e segundo travessões da alínea a) do ponto 59; não podem voltar a ser utilizados no acondicionamento de carnes.

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

<sup>(1)</sup> JO nº 115 de 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directiva alterada pela última vez pela Directiva 85/7/CEE (JO nº L 2 de 3. 1. 1985, p. 22.)

61. As carnes acondicionadas devem ser embaladas.
62. Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não deverá ser transparente e incolor e não é indispensável colocá-lo dentro de um segundo acondicionamento, desde que estejam satisfeitas as demais condições do ponto 59.
63. A desmancha, a desossa, o acondicionamento e a embalagem podem efectuar-se no mesmo local, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:
- O local deve ser suficientemente amplo e estar apetrechado para garantir o carácter higiénico das operações;
  - A embalagem e o acondicionamento serão colocados, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra quaisquer danos que possam ocorrer durante o transporte até ao estabelecimento, e serão armazenados em condições higiénicas em local separado do estabelecimento;
  - Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e de animais nocivos e não devem ter qualquer ligação atmosférica com locais que contenham substâncias que possam contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto directo com o chão;
  - As embalagens serão montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas no local;
  - As embalagens serão introduzidas, em condições higiénicas, no local e utilizadas imediatamente. Não podem ser manipuladas por pessoal encarregado de manipular a carne fresca;
  - Imediatamente após o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas em locais de armazenagem previstos para o efeito.
64. As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes desmanchadas que pertençam à mesma espécie animal.

### CAPÍTULO XIII

#### CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

65. O exemplar original do certificado de salubridade que deve acompanhar as carnes durante o seu transporte para o local de destino deve ser emitido no momento da carga por um veterinário oficial.
- O certificado deve corresponder, quer na sua apresentação quer no seu conteúdo, ao modelo que consta do anexo IV; deve ser redigido pelo menos na língua ou nas línguas oficiais do local de destino. Deve constar apenas de uma folha.

### CAPÍTULO XIV

#### ARMAZENAGEM

66. As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção *post mortem* e mantidas, permanentemente, a uma temperatura interna igual ou inferior a +7 °C para as carcaças e peças respectivas e a +3 °C para as miudezas.
- As autoridades competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência, tendo em vista o transporte das carnes para estabelecimentos de desmancha ou talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora e por razões de técnica de maturação das carnes.
- As carnes frescas destinadas a serem congeladas devem provir directamente de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de desmancha aprovado.
- A congelação das carnes frescas só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde as carnes foram obtidas ou desmanchadas ou num entreposto frigorífico aprovado e por meio de equipamento adequado.

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

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

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

As carnes congeladas devem atingir uma temperatura interna igual ou inferior a  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  e não podem ser armazenadas posteriormente a temperaturas mais elevadas.

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

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

## CAPÍTULO XV

### TRANSPORTE

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

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

70. Os meios de transporte destas carnes devem obedecer aos seguintes requisitos:
  - a) As paredes internas ou qualquer outra parte que possa entrar em contacto com as carnes devem ser de materiais resistentes à corrosão e que sejam susceptíveis de alterar as características organolépticas das carnes ou de fazer com que estas se tornem nocivas para a saúde humana; as paredes devem ser lisas, fáceis de limpar e de desinfectar;
  - b) Devem dispor de dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra os insectos e a poeira e ser estanques de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos;
  - c) Se utilizados para o transporte das carcaças, das meias carcaças ou de meias carcaças cortadas num máximo de três peças e dos quartos, bem como da carne desmanchada não embalada devem ser munidos de dispositivos de suspensão da carne feitos de material resistente à corrosão e fixados a uma altura tal que as carnes não possam tocar no chão. Esta disposição não se aplica às carnes congeladas e que tenham uma embalagem higiénica. Todavia, no caso do transporte aéreo, não são exigidos dispositivos de suspensão desde que existam equipamentos resistentes à corrosão para o embarque, a permanência e o desembarque das carnes.
71. Os meios de transporte das carnes não podem, em caso algum, servir para transportar animais vivos ou qualquer outro produto susceptível de alterar ou de contaminar as carnes.
72. Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene das carnes ou que as possa contaminar pode ser transportado, simultaneamente com as carnes, no mesmo meio de transporte, a menos que se tomem as devidas precauções. As carnes embaladas e as carnes não embaladas devem ser transportadas em meios de transporte separados, a menos que, dentro do mesmo meio de transporte, haja uma separação física adequada que proteja a carne não embalada da carne embalada. Além disso, os estômagos não podem aí ser transportados, a menos que tenham sido branqueados ou limpos, e as cabeças e patas se tiverem sido esfoladas ou escaldadas e depiladas.

73. As carnes frescas não podem ser transportadas em meios de transporte que não estejam limpos e que não tenham sido desinfectados.
74. As carcaças, as meias carcaças, as meias carcaças cortadas num máximo de três peças de matadouro e os quartos, salvo a carne congelada embalada em conformidade com os requisitos de higiene, devem ser sempre transportados em suspensão, com excepção do caso do transporte aéreo referido na alínea c) do ponto 70.

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

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

## ANEXO II

## CAPÍTULO I

## CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE FRACA CAPACIDADE

Os estabelecimentos de fraca capacidade devem possuir, pelo menos:

1. Nos locais em que se procede à obtenção e ao tratamento de carnes:
  - a) Um solo de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a escoadouros com sifão, resguardados com uma rede;
  - b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara até a uma altura de pelo menos dois metros, mas de pelo menos três metros nos locais de abate.  
Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no ponto 16 do capítulo III do anexo I, construídas antes de 1 de Julho de 1991, não constitui fundamento para cancelar a aprovação;
  - c) Portas de material imputrescível e inodoro e de fácil limpeza.  
Nos casos em que haja armazenagem de carnes no estabelecimento em questão, esse estabelecimento deve dispor de um local de armazenagem que corresponda aos requisitos atrás mencionados;
  - d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
  - e) Ventilação suficiente e, se necessário, uma boa evacuação do vapor;
  - f) Iluminação natural ou artificial suficiente que não altere as cores.
2.
  - a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;
  - b) Um dispositivo, no próprio local ou em local adjacente, para a desinfecção dos utensílios, que forneça água à temperatura mínima de 82 °C.
3. Dispositivos adequados à protecção contra os animais indesejáveis, como insectos ou roedores.
4.
  - a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar. É proibida a utilização da madeira;
  - b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:
    - a movimentação das carnes,
    - a arrumação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que as carnes ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;
  - c) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, destinados a recolher as carnes que não sejam destinadas ao consumo humano e que devam ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho.
5. Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas internas exigidas pela presente directiva. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento ligado à canalização das águas usadas que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes.
6. Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.
7. Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva 80/778/CEE.

8. Um dispositivo de evacuação das águas residuais conforme aos requisitos da higiene.
9. Pelo menos um lavatório e sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com os locais de trabalho. O lavatório deve ser dotado de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais higiénicos para a lavagem e desinfectação das mãos, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos. O lavatório deve ser colocado na proximidade dos sanitários.

## CAPÍTULO II

### CONDIÇÕES ESPECIAIS DE APROVAÇÃO DOS MATADOUROS DE FRACA CAPACIDADE

10. Independentemente das condições gerais, os matadouros de fraca capacidade devem possuir, pelo menos:
  - a) Para os animais que passem a noite no recinto do matadouro, locais de estabulação com capacidade suficiente;
  - b) Um local de abate e, tendo em conta as operações efectuadas no abate, locais adequados a essas actividades e de dimensões tais que o trabalho aí possa ser efectuado de forma satisfatória do ponto de vista da higiene;
  - c) Sítios nitidamente separados dentro do local de abate para o atordoamento e a sangria;
  - d) No local de abate, paredes laváveis até a uma altura mínima de três metros ou até ao tecto. Na altura do abate, o vapor deve ser eliminado de forma satisfatória;
  - e) Um dispositivo tal que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada tanto quanto possível com o animal suspenso. Em caso algum deve o animal entrar em contacto com o solo durante a preparação da carcaça;
  - f) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional à importância e ao tipo de abate, que deverão ter, em todo o caso, um espaço mínimo isolado que possa ser fechado à chave, reservado à observação das carcaças submetidas a análise.

As autoridades competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência quando as carnes forem imediatamente retiradas destes matadouros para abastecimento dos estabelecimentos de desmancha ou de talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora.
11. No local de abate, é proibido esvaziar ou limpar os estômagos ou os intestinos e armazenar couros, cornos, unhas ou cerdas de suíno.
12. Se o estrume não puder ser evacuado quotidianamente do recinto do matadouro, deve ser armazenado em espaço nitidamente separado.
13. Os animais introduzidos no local de abate devem ser imediatamente atordoados e abatidos.
14. Os animais doentes ou suspeitos de doença não devem ser abatidos no estabelecimento, salvo derrogação concedida pela autoridade competente.

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

## ANEXO III

## QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS DOS ASSISTENTES

1. Só podem participar no teste referido no quarto parágrafo do artigo 9º da presente directiva os candidatos que provarem ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, aprovado pelas autoridades competentes dos Estados-membros, sobre as matérias referidas na alínea a) do ponto 3 do presente anexo, com uma duração de pelo menos 400 horas, e que tenham tido uma formação prática sob o controlo de um veterinário oficial durante pelo menos 200 horas. A formação prática terá lugar em matadouros, estabelecimentos de desmancha, armazéns frigoríficos e postos de inspecção das carnes frescas.
2. Todavia, os assistentes que preencham as condições enunciadas no anexo II da Directiva 71/118/CEE poderão seguir um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a 200 horas.
3. O teste referido no quarto parágrafo do artigo 9º consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:
  - a) Parte teórica:
    - conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia dos animais abatidos,
    - conhecimentos básicos de patologia dos animais abatidos,
    - noções de anatomia patológica dos animais abatidos,
    - noções de higiene e, nomeadamente, de higiene industrial, de higiene do abate, da desmancha e da armazenagem, bem como de higiene do trabalho,
    - conhecimentos sobre os métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte das carnes frescas,
    - conhecimentos sobre as leis, regulamentos e disposições administrativas que regem o exercício da sua actividade,
    - processo de amostragem.
  - b) Parte prática:
    - inspecção e avaliação de animais abatidos,
    - identificação das espécies animais através do exame de partes características do animal,
    - identificação de diversas partes do animal abatido em que se tenham registado alterações e respectivos comentários,
    - inspecção *post mortem* num matadouro,
    - controlo de higiene,
    - amostragem.

## ANEXO IV

## MODELO

## CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

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

Nº <sup>(2)</sup>: .....

Local de expedição: .....

Ministério: .....

Serviço: .....

Referência <sup>(2)</sup>: .....

## I. Identificação das carnes

Carnes de: .....  
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

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

Mês e ano(s) de congelação: .....

Peso líquido: .....

## II. Proveniência das carnes

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

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

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

## III. Destino das carnes

As carnes são expedidas

de: .....  
(local de expedição)

para: .....  
(país e local de destino)

Pelo seguinte meio de transporte <sup>(3)</sup>: .....

Nome e endereço do expedidor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

<sup>(1)</sup> Carnes frescas: na acepção da directiva referida no ponto IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para o consumo humano, de animais domésticos, que pertençam às espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

<sup>(2)</sup> Facultativo.

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

**IV. Atestado de salubridade**

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

- num matadouro situado numa região ou zona de restrição <sup>(4)</sup>,
- se destinam a um Estado-membro depois de transitarem por um país terceiro <sup>(4)</sup>.

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

.....  
(nome e assinatura do veterinário oficial)

<sup>(4)</sup> Riscar o que não interessa.

## ANEXO V

## MODELO

## CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

relativo às carnes frescas destinadas a um Estado-membro da CEE <sup>(1)</sup>Nº <sup>(2)</sup>: .....

País de expedição: .....

Ministério: .....

Serviço: .....

Referência <sup>(2)</sup>: .....

## I. Identificação das carnes

Carnes de: .....  
(espécie animal)

Natureza das peças: .....

Natureza da embalagem: .....

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

Mês e ano(s) de congelação: .....

Peso líquido: .....

## II. Proveniência das carnes

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

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

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

## III. Destino das carnes

As carnes são expedidas de: .....  
(local de expedição)para: .....  
(país e local de destino)Pelo seguinte meio de transporte <sup>(3)</sup>: .....

Nome e endereço do expeditor: .....

Nome e endereço do destinatário: .....

<sup>(1)</sup> Carnes frescas: na acepção da directiva referida no ponto IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para o consumo humano, de animais domésticos, que pertençam às espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.

<sup>(2)</sup> Facultativo.

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

**IV. Atestado de salubridade**

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

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

.....  
(assinatura do veterinário oficial)

---

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 29 de Julho de 1991

relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e a comercialização de carnes frescas

(91/498/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que as carnes frescas constam da lista do anexo II do Tratado; que a sua introdução no mercado constitui uma fonte de rendimentos para uma parte importante da população agrícola;

Considerando que, a fim de assegurar um desenvolvimento racional deste sector, aumentar a produtividade e estabelecer progressivamente as condições de um mercado interno, foram fixadas normas sanitárias a nível comunitário para a produção e a comercialização pela Directiva 64/433/CEE <sup>(4)</sup> alterada e codificada pela Directiva 91/497/CEE <sup>(5)</sup>;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações especiais, alguns estabelecimentos não estejam, em 1 de Janeiro de 1993, em condições de respeitar o conjunto das normas específicas previstas; que, a fim de tomar em consideração situações locais ou evitar o encerramento abrupto de estabelecimentos, é conveniente prever um regime de concessão de derrogações limitadas e temporárias para estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992;

Considerando que a concessão a determinados estabelecimentos de eventuais derrogações das normas comunitárias sanitárias específicas não prejudica a submissão do conjunto das operações de produção e comercialização às normas de higiene fixadas pela Directiva 64/433/CEE;

Considerando que é necessário que essas derrogações sejam objecto de controlo por parte da Comissão, a fim de evitar todos os riscos de uma utilização abusiva; que, com esse intuito, é conveniente prever um processo que instaure uma estreita e eficaz cooperação entre a Comissão e os Estados-membros no âmbito do Comité Veterinário Permanente,

<sup>(1)</sup> JO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 100.<sup>(2)</sup> JO nº C 183 de 15. 7. 1991.<sup>(3)</sup> JO nº C 332 31. 12. 1990, p. 62.<sup>(4)</sup> JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.<sup>(5)</sup> Ver página 69 do presente Jornal Oficial.

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

Os Estados-membros velarão por que, a partir de 1 de Janeiro de 1996:

- todos os estabelecimentos respeitem as exigências da Directiva 64/433/CEE,
- a carne proveniente desses estabelecimentos esteja munida do certificado de salubridade previsto no anexo I, capítulo X, da Directiva 64/433/CEE ou, no caso dos estabelecimentos previstos no artigo 4º desta directiva, da marca de salubridade prevista no nº 3 deste artigo.

*Artigo 2º*

1. Os Estados-membros podem autorizar, até 31 de Dezembro de 1995, os estabelecimentos que, à data da notificação da presente directiva, não tenham sido considerados conformes com as condições de aprovação previstas pela Directiva 64/433/CEE a derrogar algumas das exigências previstas nos pontos 1 a 13 do anexo I da Directiva 64/433/CEE, desde que a carne proveniente dos estabelecimentos acima referidos esteja munida da estampilha nacional.

2. Só poderão obter estas derrogações os estabelecimentos que tenham apresentado, antes de 1 de Abril de 1992, um pedido de derrogação à autoridade nacional competente.

Este pedido deverá ser acompanhado de um plano e de um programa de obras especificando os prazos em que poderão dar cumprimento às exigências previstas no nº 1.

Caso seja solicitada uma contribuição financeira à Comunidade, só poderão ser aceites os pedidos de projectos conformes com as exigências da Directiva 64/433/CEE.

Os Estados-membros deverão apresentar à Comissão, antes de 1 de Julho de 1992, a lista de estabelecimentos aos quais se tenciona conceder uma derrogação. Essa lista deverá especificar, estabelecimento por estabelecimento, o tipo e a duração das derrogações previstas, a natureza dos controlos a efectuar sobre as carnes provenientes desse estabelecimento e o pessoal encarregado desses controlos.

A aprovação nacional dos estabelecimentos que não tiverem apresentado um pedido de derrogação na data referida no primeiro parágrafo ou cujo pedido tiver sido recusado pelo

Estado-membro em questão deverá ser retirada antes de 1 de Janeiro de 1993.

Após recepção da lista prevista no quarto parágrafo apresentada por um Estado-membro, a Comissão dispõe de um prazo de dois meses para analisar essa lista e apresentá-la eventualmente após alteração ao Comité Veterinário Permanente, que se pronunciará de acordo com o procedimento previsto no artigo 6º

3. A Comissão publicará a lista dos estabelecimentos que beneficiam de derrogações.

#### Artigo 3º

Com efeitos a 1 de Julho de 1992, o artigo 2º da Directiva 88/409/CEE do Conselho, de 15 de Junho de 1988, que estabelece as regras sanitárias aplicáveis à carne destinada ao mercado nacional e os níveis da taxa a cobrar em conformidade com a Directiva 85/73/CEE para a inspecção dessa mesma carne <sup>(1)</sup>, é alterado do seguinte modo:

#### «Artigo 2º

A partir de 1 de Janeiro de 1996, os Estados-membros aplicarão as disposições necessárias para garantir que toda a carne fresca produzida nos respectivos territórios para aí ser comercializada seja obtida num estabelecimento aprovado, em conformidade com os requisitos da Directiva 64/433/CEE.»

#### Artigo 4º

Até 31 de Dezembro de 1997, a República Helénica está autorizada a manter nas zonas desfavorecidas de fraca densidade populacional, identificadas segundo o procedimento previsto no artigo 6º, os abates de ovinos e caprinos que, de 15 de Fevereiro a 15 de Maio, sejam efectuados em locais que não satisfaçam os requisitos constantes dos anexos I e II da Directiva 64/433/CEE e a derrogar, no que respeita à exigência relativa à água quente, as disposições do ponto 2, alínea a), do anexo II da citada directiva.

A República Helénica velará por que a carne obtida a título desta derrogação só possa ser colocada no mercado na Grécia, depois de ter sido submetida à inspecção *post mortem* por um veterinário oficial e munida da estampilha

prevista no nº 3 do ponto A do artigo 4º da Directiva 64/433/CEE.

O Conselho, com base num relatório da Comissão acompanhado de eventuais propostas sobre as quais deliberará por maioria qualificada, voltará a analisar o presente artigo.

#### Artigo 5º

A República Federal da Alemanha pode obter, de acordo com o procedimento previsto no artigo 6º, um prazo suplementar para os estabelecimentos situados nos *Länder* da antiga República Democrática Alemã, no âmbito dos planos de reestruturação em curso.

#### Artigo 6º

Nos casos em que se faça referência ao procedimento previsto no presente artigo, as regras que se aplicam são as estabelecidas no artigo 16º da Directiva 64/433/CEE.

#### Artigo 7º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao nº 2 do artigo 1º até 1 de Janeiro de 1992 e às demais disposições da presente directiva até 1 de Janeiro de 1993. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

#### Artigo 8º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 29 de Julho de 1991.

Pelo Conselho

O Presidente

H. VAN DEN BROEK

<sup>(1)</sup> JO nº L 194 de 22. 7. 1988, p. 28.

## DIRECTIVA DO CONSELHO

de 26 de Junho de 1991

que altera a Directiva 64/432/CEE no que diz respeito ao diagnóstico da brucelose bovina e da leucose bovina enzoótica

(91/499/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

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

*Artigo 1º*  
Os anexos da Directiva 64/432/CEE são alterados nos termos do anexo da presente directiva.

Tendo em conta a proposta da Comissão,

*Artigo 2º*

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

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva até 1 de Janeiro de 1992. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

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

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Considerando que a Directiva 64/432/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas de fiscalização sanitária em matéria de comércio intracomunitário de animais das espécies bovina e suína (3), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 90/422/CEE (4), estabelece os métodos para a manutenção do estatuto de efectivo oficialmente indemne de brucelose bovina e indemne de leucose bovina enzoótica;

*Artigo 3º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Considerando que, devido aos novos conhecimentos científicos e inovações técnicas no diagnóstico e controlo da brucelose bovina e leucose bovina enzoótica, bem como na luta contra estas doenças, é necessário proceder a um ajustamento das medidas comunitárias existentes nesta matéria,

Feito no Luxemburgo, em 26 de Junho de 1991.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

R. STEICHEN

(1) JO nº C 48 de 25. 2. 1991, p. 214.

(2) JO nº C 60 de 8. 3. 1991, p. 43.

(3) JO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.

(4) JO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 9.

## ANEXO

## Alterações aos anexos da Directiva 64/432/CEE

## 1. No anexo A.II A.1 c), a subalínea ii) passa a ter a seguinte redacção:

- «ii) Serão anualmente controlados para determinar a ausência de brucelose através de três provas do anel ou três provas ELISA do leite realizadas com intervalos de, pelo menos, três meses ou através de duas provas do anel ou de duas provas ELISA do leite realizadas com intervalos de, pelo menos, três meses e uma prova serológica (prova de seroaglutinação, prova de antígeno brucélio tamponado, prova de plasmaglutinação, prova do anel de leite em plasma sanguíneo, prova de microaglutinação ou prova ELISA individual de sangue) realizada pelo menos seis semanas após a segunda prova do anel ou a segunda prova ELISA do leite. Quando não se realizarem provas do anel ou provas do leite ELISA, efectuar-se-ão anualmente duas provas serológicas (prova de seroaglutinação, prova de antígeno brucélio tamponado, prova de plasmaglutinação, prova do anel de leite em plasma sanguíneo, prova de microaglutinação ou prova ELISA individual de sangue), com intervalos mínimos de três meses e máximos de seis meses.

Quando, num Estado-membro ou numa região de um Estado-membro em que a totalidade dos efectivos bovinos esteja abrangida pelas operações oficiais de luta contra a brucelose, a percentagem dos efectivos bovinos infectados não for superior a um, bastará realizar anualmente duas provas do anel ou duas provas ELISA de leite, com intervalos de, pelo menos, três meses ou uma prova serológica (prova de seroaglutinação, prova de antígeno brucélio tamponado, prova de plasmaglutinação, prova do anel de leite em plasma sanguíneo, prova de microaglutinação ou prova ELISA de sangue).

No caso de controlo das cisternas, o número de provas do anel referidas nos parágrafos anteriores será duplicado, sendo os intervalos entre as provas reduzidos a metade.».

## 2. Ao anexo C é aditado o ponto seguinte:

«H. A prova ELISA de despistagem da brucelose bovina, descrita no anexo G».

## 3. No capítulo II do anexo G:

## a) É aditada ao título a frase seguinte:

«e da brucelose bovina»;

## b) O ponto C passa a ter a seguinte redacção:

«C. Prova de imunoabsorção enzimática (ELISA) para a pesquisa da leucosa bovina enzoótica e da brucelose bovina

## 1. Para o método ELISA, são os seguintes os materiais e os reagentes a utilizar:

- a) Microplacas para fase sólida, tinas ou qualquer outra fase sólida;
- b) O antígeno é fixado à fase sólida com ou sem a ajuda de anticorpos de captação policlonal ou monoclonal. Se o antígeno é directamente aplicado à fase sólida, todas as amostras que apresentem reacções positivas devem ser testadas de novo em relação ao antígeno de controlo no caso de leucose bovina enzoótica. O antígeno de controlo deve ser idêntico ao antígeno testado, excepto no que respeita aos antígenos do vírus da leucose bovina. Se os anticorpos de captação forem aplicados à fase sólida, os anticorpos apenas devem reagir aos antígenos do vírus da leucose bovina;
- c) O fluido biológico a examinar;
- d) Controlos positivos e negativos correspondentes;
- e) O conjugado;
- f) Um substrato adaptado ao enzima utilizado;
- g) Uma solução de obturação, se necessário;
- h) Soluções para a diluição das amostras de ensaio, a preparação dos reagentes e a lavagem;
- i) Um sistema de leitura adequado ao substrato utilizado.

## 2. Prova de normalização e sensibilidade:

- a) Para a leucose bovina enzoótica: a sensibilidade da prova ELISA utilizada deve ser de um nível tal que o soro E4 seja positivo quando diluído 10 vezes (amostras de soro) ou 250 vezes (amostras de leite) mais do que uma solução obtida a partir de amostras individuais colocadas em conjunto. Em provas em que as amostras (soro e leite) sejam examinadas

individualmente, o soro E4, diluído à razão de 1 para 10 (soro negativo) ou à razão de 1 para 250 (leite negativo), deve dar uma reacção positiva quando for examinado na mesma diluição que é utilizada para as amostras individuais. Os institutos oficiais mencionados no ponto A.2 serão responsáveis pelo controlo da qualidade do método ELISA, nomeadamente na determinação, em cada lote de produção, do número de amostras a reunir em função do título obtido para o soro E4.

O soro E4 é fornecido pelo Laboratório Veterinário Nacional de Copenhaga;

b) Para a brucelose:

1. As amostras de leite examinadas em conjunto são classificadas como negativas se a sua reacção for inferior a 50 % da reacção obtida para uma diluição de 1 em 10 000 de soro do segundo padrão internacional para a brucelose em leite negativo;
2. As amostras individuais de soro são classificadas como negativas se a sua reacção for inferior a 10 % da reacção obtida para uma diluição de 1 em 200 de soro do segundo padrão internacional para a brucelose em solução salina ou qualquer outra diluição reconhecida, de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º após parecer do Comité Científico Veterinário.

Os padrões para as provas ELISA para a brucelose são os especificados no ponto A.1 e 2 do anexo C (para serem utilizadas com as diluições indicadas no rótulo).

3. Condições de utilização da prova ELISA para a leucose bovina enzoótica e da brucelose bovina:

o método ELISA pode ser utilizado numa amostra de leite ou soro retirada de uma colheita de leite proveniente de uma exploração com pelo menos 30 % de vacas leiteiras em lactação.

Se se fizer uso da citada possibilidade, devem ser tomadas medidas que garantam a correspondência entre as amostras recolhidas e os animais de que provêm o leite ou os soros analisados.

Se uma das amostras fornecer um resultado positivo, aplicar-se-ão as disposições previstas no anexo A.1, capítulo II, ponto c) i), no que respeita à brucelose bovina e no presente anexo, capítulo I, ponto A.1 no que respeita à leucose bovina enzoótica (LBE).».

---