

Decreto-Lei n.º 62/96
de 25 de Maio

Considerando a Directiva n.º 94/65/CE, do Conselho, de 14 de Dezembro, que institui os requisitos de produção e de colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carne;

Considerando que esta directiva revoga a Directiva n.º 88/657/CEE, do Conselho, de 14 de Dezembro, que estabelece os requisitos relativos à produção e ao comércio de carne picada, de carne em pedaços com menos de 100 g e de preparados de carne, que, por sua vez, tinha sido transposta para a ordem jurídica interna pelo Decreto-Lei n.º 245/93, de 8 de Julho:

Importa agora introduzir na ordem jurídica nacional o disposto na Directiva n.º 94/65/CE.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 94/65/CE, do Conselho, de 14 de Dezembro, que institui os requisitos de produção e de colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carne.

Artigo 2.º

As normas técnicas de execução regulamentar do presente diploma constam dos anexos A a F, que fazem parte integrante deste diploma.

Artigo 3.º

Ao Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar, de ora em diante designado por IPPAA, na sua qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional, compete promover, coordenar e controlar as acções necessárias à execução do presente diploma legal e respectivas disposições regulamentares.

Artigo 4.º

Compete ao IPPAA e às direcções regionais de agricultura assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, designadamente à Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE), na sua qualidade de autoridade fiscalizadora e órgão de polícia criminal.

Artigo 5.º

1 - Sem prejuízo do disposto nos Decretos-Leis n.os 28/84, de 20 de Janeiro, e 109/91, de 15 de Março, com a nova redacção que lhe é dada pelo Decreto-Lei n.º 282/93, de 17 de Agosto, constituem contra-ordenações, puníveis pelo presidente do conselho directivo do IPPAA, de acordo com o previsto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, e suas alterações:

- a) O incumprimento das condições de manipulação, marcação, acondicionamento, transporte e armazenamento previstas nas disposições regulamentares deste diploma para as carnes picadas e preparados de carne;
- b) O não acompanhamento das mercadorias pela documentação prevista nas disposições regulamentares do presente diploma;
- c) O incumprimento das restrições à colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carne previstas nas disposições regulamentares deste diploma;
- d) A oposição ou criação de impedimentos aos controlos previstos nas disposições regulamentares do presente diploma.

2 - A negligência e a tentativa serão sempre punidas.

Artigo 6.º

1 - Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, poderão ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;

- e) Privação do direito de participação em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 - As sanções acessórias referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior terão a duração máxima de dois anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

3 - Quando seja aplicada a sanção da alínea f) do n.º 1 deste artigo, a reabertura do estabelecimento e a emissão ou renovação da licença ou alvará só terão lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

Artigo 7.º

1 - Ao processo conducente, nos termos do artigo 5.º, à aplicação de coimas aplica-se, com as devidas adaptações, toda a tramitação processual prevista no Decreto-Lei n.º 433/82, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

2 - A entidade que levantar o auto de notícia remeterá o mesmo à IGAE, que, após instrução do competente processo, o remeterá ao IPPAA, para decisão.

Artigo 8.º

A afectação do produto das coimas cobradas em aplicação do artigo 5.º far-se-á da seguinte forma:

- a) 10% para o IPPAA;
- b) 10% para a entidade que levantou o auto;
- c) 20% para a entidade que instruiu o processo;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 9.º

Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a execução administrativa do presente diploma cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas ao IPPAA, na qualidade de autoridade veterinária sanitária nacional.

Artigo 10.º

São revogados o Decreto-Lei n.º 245/93, de 8 de Julho, e a Portaria n.º 1048/94, de 28 de Novembro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 4 de Abril de 1996. - António Manuel de Oliveira Guterres - Mário Fernando de Campos Pinto - Artur Aurélio Teixeira Rodrigues Consolado - Augusto Carlos Serra Ventura Mateus - Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva.

Promulgado em 10 de Maio de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 13 de Maio de 1996.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO A

Regulamento da Produção de Carnes Picadas e de Preparados de Carne e da Sua Colocação no Mercado

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

1 - O presente Regulamento estabelece as regras aplicáveis à produção e à colocação no mercado, no território da Comunidade, de carnes picadas e de preparados de carne e às suas importações.

2 - O presente Regulamento não é aplicável às carnes picadas e aos preparados de carne produzidos por retalhistas ou em estabelecimentos adjacentes aos locais de venda, a fim de serem vendidos directamente ao consumidor final, devendo estas operações continuar sujeitas aos controlos sanitários nacionais aplicáveis ao comércio retalhista.

3 - O presente Regulamento não se aplica às carnes separadas mecanicamente, as quais serão exclusivamente de utilização industrial, devendo ser submetidas a tratamento térmico em estabelecimentos aprovados nos termos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro.

4 - O presente Regulamento não afecta as regras nacionais aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes picadas destinadas a ser utilizadas como matéria-prima para o fabrico de salsichas e destinadas ao fabrico ulterior de um produto à base de carne.

Artigo 2.º

Para efeitos do presente Regulamento:

1 - Aplicam-se, na medida do necessário, as definições constantes do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, do artigo 2.º da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, de 17 de Dezembro, e do n.º 3.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro.

2 - Entende-se por:

- a) Carnes picadas - carnes que tenham sido cortadas em fragmentos ou passadas por uma picadora de sem-fim;
- b) Preparados de carnes - carnes, na acepção do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, e da Directiva n.º 92/45/CEE, bem como as carnes que satisfaçam as exigências dos artigos 3.º, 6.º e 8.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro, a que tenham sido adicionados géneros alimentícios, condimentos ou aditivos, ou que tenham sido submetidas a um tratamento insuficiente para alterar a estrutura celular interna da carne e desse modo a não fazer desaparecer as características da carne fresca;
- c) Condimentos - o sal destinado ao consumo humano, a mostarda, as especiarias e respectivos extractos aromáticos e as ervas aromáticas e respectivos extractos aromáticos;
- d) Estabelecimento de fabrico - qualquer estabelecimento em que se elaborem carnes picadas ou preparados de carne:
 - i) Situado num estabelecimento de desmancha e que satisfaça as exigências do capítulo I do anexo B;
 - ii) No caso de fabrico de preparados de carne, situado num estabelecimento que satisfaça as exigências do capítulo III do anexo B;
 - iii) Que, quando não estiver situado nas instalações nem no anexo de um estabelecimento aprovado nos termos dos regulamentos aprovados pelas Portarias n.os 971/94 e 1229/93, da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, satisfaça as exigências do n.º 2 do capítulo I ou do n.º 2 do capítulo III do anexo B;
- e) Comércio - as trocas comerciais entre Estados membros, tanto de produtos deles originários como de produtos provenientes de países terceiros, que se encontrem em livre prática nos Estados membros;
- f) Veterinário oficial - o veterinário designado pela autoridade competente;
- g) Autoridade competente - o Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA), enquanto autoridade sanitária veterinária nacional, que poderá delegar as competências que lhe são atribuídas pelo presente diploma nas direcções regionais de agricultura, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

CAPÍTULO II

Colocação no mercado de carnes picadas

Artigo 3.º

1 - Das espécies bovina, suína, ovina e caprina, apresentadas sob a forma de carnes picadas, que satisfaçam as seguintes condições:

- a) Terem sido preparadas a partir de músculos estriados, incluindo os tecidos gordos circundantes, exceptuando o músculo do coração, que satisfaçam as exigências:
 - i) Do artigo 3.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94; ou
 - ii) Da Portaria n.º 41/92 e tenham sido controladas em conformidade com o regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro;
- b) Caso se trate de carnes frescas de suíno, estas devem, além disso, ter sido submetidas a pesquisa de triquinas, nos termos do n.º 2.º da Portaria n.º 241/90, de 4 de Abril, ou submetidas a um tratamento pelo frio, referido no anexo IV daquela portaria;
- c) Terem sido preparadas, em conformidade com as exigências previstas no capítulo II do anexo B, num estabelecimento de fabrico que:
 - i) Satisfaça as exigências dos n.os 1, 2 e 3 do capítulo I do anexo B;
 - ii) Tenha sido objecto de aprovação e conste da ou das listas elaboradas nos termos do n.º 1 do artigo 8.º deste anexo;

d) Terem sido controladas nos termos do disposto no capítulo V do anexo B e do artigo 8.º deste anexo;

e) Estarem marcadas e rotuladas nos termos do disposto no capítulo VI do anexo B;

f) Terem sido acondicionadas, embaladas e armazenadas nos termos do disposto nos capítulos VII e VIII do anexo B;

g) Serem transportadas nos termos do disposto no capítulo IX do anexo B;

h) Deverão ser acompanhadas durante o transporte:

i) De um documento de acompanhamento comercial, ficando assente que o mesmo deverá:

Ser emitido pelo estabelecimento de expedição;

Ostentar uma marca com o número de aprovação veterinária do estabelecimento e, no caso das carnes congeladas, ainda a menção clara do mês e do ano de congelação;

No caso de carnes picadas destinadas à Finlândia e à Suécia, incluir as seguintes menções:

a) Foi efectuada a análise a que se refere o n.º 3, alínea a), do artigo 5.º da Directiva n.º 64/433/CEE, alterada pelo n.º 1 do capítulo 3, letra E, ponto V, do anexo I da Decisão n.º 95/1/CE, de 1 de Janeiro;

b) A carne destina-se à transformação;

c) A carne é proveniente de um estabelecimento abrangido por um programa referido no n.º 5, alínea c), do mesmo artigo 5.º;

Ser conservado pelo destinatário, a fim de ser apresentado, a seu pedido, à autoridade competente, devendo, quando existam dados informatizados, estes ser impressos a pedido da referida autoridade;

ii) No caso da alínea anterior, quando a carne se destina a ser expedida para um país terceiro após picagem, deverá ser fornecido um certificado de salubridade a pedido da autoridade competente do Estado membro de destino, devendo as despesas decorrentes do mesmo ser custeadas pelo operador;

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

2 - Para além das condições previstas no n.º 1, as carnes picadas devem satisfazer as seguintes exigências:

a) Se preparadas a partir de carnes frescas, que devem:

i) Caso tenham sido congeladas ou ultracongeladas, ter sido obtidas a partir de carnes frescas desossadas que tenham estado armazenadas, no máximo, 18 meses para a carne de bovino, 12 meses para a carne de ovino e 6 meses para a carne de suíno, após a respectiva congelação ou ultracongelação, num entreposto frigorífico aprovado nos termos do artigo 10.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94. Contudo, para as carnes de suíno e de ovino, a autoridade competente pode autorizar a desossa no local, imediatamente antes da trituração, se esta operação se realizar nas devidas condições de higiene e de qualidade;

ii) Caso tenham sido refrigeradas, ser utilizadas:

Num prazo máximo de seis dias após o abate dos animais; ou

Num prazo máximo de 15 dias após o abate dos animais, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo;

b) Ter sido submetidas a um tratamento pelo frio no prazo máximo de uma hora após as operações de picagem e de acondicionamento, excepto no caso de se recorrer a processos que requeiram a descida da temperatura interna das carnes durante a respectiva elaboração;

c) Ser embaladas e apresentar-se sob uma das seguintes formas:

i) Sob a forma refrigerada, caso em que devem ter sido preparadas a partir das carnes referidas na subalínea ii) da alínea a) e levadas a uma temperatura interna inferior a +2°C no prazo mais curto possível, sendo autorizada a adição de uma quantidade limitada de carnes congeladas que satisfaçam as condições fixadas na subalínea i) da alínea a) para acelerar o processo de refrigeração, desde que essa adição seja mencionada no rótulo, devendo, nesse caso, o prazo acima referido ser de uma hora, no máximo;

ii) Sob a forma ultracongelada, caso em que devem ter sido preparadas a partir das carnes referidas na alínea a) e levadas a uma temperatura interna inferior a -18°C no prazo mais breve possível, nos termos do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho;

d) Não ter sido objecto de tratamento por raios ionizantes ou ultravioletas;

e) As denominações constantes do n.º I do anexo C, eventualmente associadas ao nome da espécie animal cuja carne tenha sido utilizada, só devem figurar na embalagem se tiverem sido respeitadas as exigências previstas para as referidas denominações.

3 - As carnes picadas a que seja adicionado um máximo de 1% de sal estão sujeitas às exigências dos n.os 1 e 2.

Artigo 4.º

1 - Para atender a hábitos especiais de consumo, garantindo simultaneamente o respeito pelos requisitos sanitários do presente Regulamento, podem ser autorizadas a produção e a colocação no mercado de carnes picadas destinadas à comercialização unicamente no território nacional, desde que sejam obtidas:

a) A partir das carnes referidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 2.º;

b) Em estabelecimentos de fabrico aprovados ou registados e que disponham ainda dos locais referidos no capítulo I do anexo B;

c) Mediante derrogação:

i) Do n.º 4 do capítulo VI do anexo B;

ii) Dos n.os 1, alíneas f) e g), e 2 do artigo 3.º, excepto no que se refere ao primeiro, segundo e terceiro travessões no n.º I do anexo C.

2 - As carnes picadas obtidas em conformidade com o presente artigo devem ostentar a marca de salubridade prevista no n.º 5 do capítulo VI do anexo B.

CAPÍTULO III

Colocação no mercado de preparados de carne

Artigo 5.º

1 - Os preparados de carne referidos no n.º 2, alínea b), do artigo 2.º só podem ser comercializados se:

a) Tiverem sido obtidos a partir de carnes frescas, com excepção das carnes de solípedes, que:

i) Estejam em conformidade com o disposto no artigo 3.º da legislação referida no n.º 2, alínea b), do artigo 2.º deste anexo;

ii) Se tiverem sido importadas, estejam em conformidade com as disposições da Portaria n.º 41/92 ou do capítulo III da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, e da Directiva n.º 92/45/CEE, e com as exigências dos artigos 3.º, 6.º e 8.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1001/93 ou do capítulo 11 do anexo I da Portaria n.º 492/95 e sejam controladas nos termos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93. Caso se trate de carnes frescas de suíno e de solípedes, devem ter sido submetidas a uma análise de pesquisa de triquininas, nos termos do n.º 2.º da Portaria n.º 241/90, ou a um tratamento pelo frio, em conformidade como anexo E desta portaria;

b) Tiverem sido fabricados num dos estabelecimentos referidos no n.º 2, alínea d), do artigo 2.º deste anexo que:

i) Satisfaça as exigências do capítulo III do anexo B;

ii) Tenha sido objecto de aprovação e conste da ou das listas elaboradas nos termos do n.º 1 do artigo 8.º deste anexo;

c) Tiverem sido fabricados a partir de carnes que, caso sejam ultracongeladas, tenham sido elaboradas num prazo máximo, após o abate, de 18 meses para a carne de bovino, 12 meses para as carnes de ovino e caprino, aves de capoeira, coelho e caça de criação e de 6 meses para as carnes das outras espécies, podendo a autoridade competente autorizar que a desossagem se efectue num local que anteceda o da elaboração dos preparados de carne de suíno e de ovino, desde que esta operação se realize nas devidas condições de higiene e qualidade;

d) Se tiverem sido embalados e, caso se destinem a ser colocados no mercado:

i) Sob forma refrigerada, tiverem sido levados o mais rapidamente possível a uma temperatura interna inferior a +2°C para os preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas, a +7°C para os preparados obtidos a partir de carnes frescas, a +4°C para os preparados de carne de aves de capoeira e a +3°C para os preparados que contenham miudezas;

ii) Sob forma ultracongelada, tiverem sido levados a uma temperatura interna inferior a -18°C o mais rapidamente possível, nos termos do n.º 1 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 251/91.

2 - Os preparados de carne devem, para além das exigências previstas no n.º 1, satisfazer as seguintes:

a) Terem sido produzidos nos termos do disposto no capítulo IV do anexo B;

- b) Terem sido controlados nos termos do disposto no artigo 8.º deste anexo e no capítulo V do anexo B;
- c) Terem sido marcados e rotulados nos termos do disposto no capítulo VI do anexo B;
- d) Terem sido acondicionados e embalados de acordo com as exigências do capítulo VII do anexo B e armazenados em conformidade com o capítulo VIII do anexo B;
- e) Terem sido transportados nos termos do capítulo IX do anexo B;
- f) Serem acompanhados, durante o transporte, do certificado de salubridade referido no anexo F, que deverá ser conservado pelo destinatário durante o período mínimo de um ano, por forma a poder ser apresentado à autoridade competente, a seu pedido.

3 - Excepto as salsichas frescas e a carne para salsicha, os preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas de animais de talho só podem ser comercializados se cumprirem as exigências do artigo 3.º deste anexo.

4 - Enquanto se aguarda uma eventual regulamentação comunitária aplicável em matéria de ionização, os preparados de carne não podem ser submetidos a radiações ionizantes, não afectando a presente disposição regras nacionais aplicáveis à ionização para fins medicinais.

5 - O IPPAA pode, para efeitos de aprovação, conceder derrogações às exigências do capítulo I do anexo B, bem como do capítulo I do anexo B do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93 e do anexo A, capítulo I, n.º 2 - a) (no que diz respeito às torneiras) e n.º 11 (no que diz respeito aos armários), do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, a estabelecimentos de fabrico que elaborem preparados de carne e que não possuam estrutura e capacidade de produção industrial.

6 - Podem igualmente ser concedidas derrogações ao capítulo I, n.º 1, do anexo B do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93 no que se refere aos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos acabados, devendo, neste caso, dispor o estabelecimento de, pelo menos:

- i) Um compartimento ou dispositivo para a armazenagem das matérias-primas, se essa armazenagem aí for efectuada;
- ii) Um compartimento ou dispositivo refrigerado para a armazenagem dos produtos acabados, se essa armazenagem aí for efectuada.

Artigo 6.º

1 - Para atender a hábitos especiais de consumo, garantindo simultaneamente o respeito pelas exigências sanitárias deste Regulamento, pode ser autorizada a produção e a colocação no mercado de preparados de carne destinados à comercialização unicamente no território nacional que sejam obtidos:

- a) A partir das carnes referidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 2.º deste anexo;
- b) Em estabelecimentos de fabrico aprovados ou registados e que disponham ainda dos locais referidos no capítulo III do anexo B;
- c) Mediante derrogação:

Das alíneas b) e d) do capítulo IV do anexo B;

Do n.º 1, alíneas c) e d), do artigo 5.º deste anexo;

Do n.º 4 do capítulo VI do anexo B;

Dos n.os 2, alíneas e) e f), e 3 do artigo 5.º deste anexo.

2 - Os preparados de carne obtidos em conformidade com o n.º 1 devem ostentar a marca de salubridade prevista no n.º 5 do capítulo VI do anexo B.

CAPÍTULO IV

Disposições comuns

Artigo 7.º

1 - O IPPAA velará para que o concessionário ou o gestor do estabelecimento de fabrico tome todas as medidas necessárias para que sejam observadas as disposições do presente Regulamento em todas as fases de produção.

O concessionário ou o gestor do estabelecimento de fabrico deve cumprir as exigências dos artigos 3.º e 6.º da Directiva n.º 93/43/CEE e, além disso, efectuar autocontrolos constantes, respeitando os seguintes princípios:

- a) Efectuar controlos das matérias-primas que entram no estabelecimento, a fim de garantir o respeito dos critérios constantes dos anexos C e E para o produto final;
- b) Controlar os métodos de limpeza e de desinfeção;
- c) Colher amostras para análise num laboratório aprovado pela autoridade competente;

d) Conservar um registo escrito ou gravado das análises pedidas em conformidade com a alínea anterior, com vista à sua apresentação à autoridade competente. Os resultados dos vários controlos e testes serão conservados durante um período de, pelo menos, dois anos, excepto para os produtos refrigerados, em relação aos quais este prazo pode ser reduzido para seis meses após a data limite do consumo do produto;

e) Fornecer à autoridade competente garantias em matéria de gestão da marcação de salubridade, nomeadamente dos rótulos com marca de salubridade;

f) Se o resultado da análise laboratorial ou qualquer outra informação de que disponha revelar a existência de risco sanitário grave, informar a autoridade competente;

g) Em caso de riscos imediatos para a saúde humana, retirar do mercado a quantidade de produtos obtidos em condições tecnologicamente semelhantes e susceptíveis de apresentar o mesmo risco. Essa quantidade deve permanecer sob a vigilância e responsabilidade de autoridade competente até ser destruída, utilizada para fins que não sejam o consumo humano ou, após autorização da referida autoridade, tratada de novo adequadamente, a fim de garantir a sua inocuidade.

2 - O concessionário ou o gestor do estabelecimento deve, para efeitos de controlo, mencionar de forma visível e legível na embalagem do produto a temperatura a que o mesmo deve ser transportado e armazenado, bem como a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo, de acordo com o Decreto-Lei n.º 251/91 e a Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro.

3 - O concessionário ou gestor do estabelecimento deve ter à sua disposição ou organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, excepto se o referido pessoal já dispuser de qualificação suficiente comprovada por diploma, devendo o veterinário oficial responsável pelo estabelecimento ser associado à concepção e execução deste programa.

4 - As análises microbiológicas devem ser realizadas diariamente para as carnes picadas referidas no artigo 3.º e para os preparados de carne referidos no artigo 5.º, e pelo menos semanalmente para as outras carnes picadas e os outros preparados de carne, devendo estas análises ser efectuadas no laboratório do estabelecimento de fabrico, caso seja reconhecido pela autoridade competente, ou num laboratório aprovado.

5 - A amostra colhida para análise deve ser constituída por cinco unidades e ser representativa da produção diária, devendo as colheitas, em relação aos preparados de carne, ser efectuadas em profundidade na musculatura, após a cauterização da superfície.

6 - Os controlos microbiológicos devem ser efectuados segundo métodos científicos reconhecidos e comprovados na prática, nomeadamente os que se encontram definidos nas directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

7 - Os resultados dos controlos microbiológicos devem ser avaliados segundo os critérios de interpretação previstos no anexo C, no que respeita às carnes picadas e aos preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas de animais de talho, excepto as salsichas frescas e a carne para salsicha, e segundo os critérios do anexo E, no que se refere aos demais preparados de carne.

8 - No caso de haver contestação no comércio, serão reconhecidos como métodos de referência os métodos EN.

9 - As exigências previstas em matéria de autocontrolo devem ser programadas com a autoridade competente, que deve controlar regularmente a sua observância.

Artigo 8.º

1 - O IPPAA deve elaborar uma lista dos estabelecimentos que fabricam carnes picadas ou preparados de carne, estabelecendo uma distinção entre os que são aprovados a título dos artigos 3.º e 5.º e os registados segundo os artigos 4.º e 6.º

2 - O IPPAA atribuirá a cada estabelecimento de fabrico um número de aprovação veterinária do estabelecimento, em conformidade com os regulamentos aprovados pelas Portarias n.os 971/94, 1229/93 e 1001/93 e pela Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, e pela Directiva n.º 92/45/CEE, com a menção de que o estabelecimento está aprovado para a produção de carnes picadas ou de preparados de carne, e a cada unidade de produção autónoma um número de aprovação específico.

3 - Poderá ser atribuído um número de aprovação único a:

i) Um estabelecimento que elabore preparados a partir de matérias-primas ou com matérias-primas abrangidas por um ou vários dos diplomas referidos no parágrafo seguinte;

ii) Um estabelecimento situado no mesmo local de um estabelecimento aprovado nos termos dos mesmos diplomas.

4 - Os estabelecimentos de fabrico assim aprovados serão indicados, respectivamente para a produção de carnes picadas e de preparados de carne, numa coluna específica da lista dos estabelecimentos referidos no artigo 10.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, no artigo 6.º da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, no artigo 10.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93 ou dos referidos no artigo 7.º da Directiva n.º 92/45/CEE e, no caso das unidades de produção autónomas, numa lista distinta elaborada segundo os mesmos critérios.

5 - IPPAA só aprovará um estabelecimento se tiver a certeza de que o mesmo cumpre as disposições do presente Regulamento no que respeita à natureza das actividades que exerce. Contudo, se um estabelecimento, a aprovar ao abrigo do presente Regulamento, estiver integrado num estabelecimento aprovado ao abrigo do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93 ou da Directiva n.º 92/45/CEE, as salas, instalações e equipamentos previstos para o pessoal, bem como, de um modo geral, todas as salas onde não haja risco de contaminação das matérias-primas ou dos produtos não acondicionados, podem ser comuns a esses estabelecimentos.

6 - Os estabelecimentos de fabrico devem ficar sob o controlo do veterinário oficial, que procederá à respectiva inspecção e controlo com a seguinte frequência:

i) Para os estabelecimentos de fabrico adjacentes a estabelecimentos de desmancha, as mesmas frequências que para aqueles;

ii) Para os estabelecimentos de fabrico aprovados que laborem os produtos referidos no artigo 3.º, pelo menos uma vez por dia, durante o fabrico de carnes picadas;

iii) Para os outros estabelecimentos de fabrico, a necessidade de uma presença permanente ou periódica do veterinário oficial num determinado estabelecimento deverá depender da dimensão do estabelecimento, do tipo de produto fabricado, do sistema de avaliação dos riscos e das garantias oferecidas nos termos do n.º 1, segundo parágrafo, do artigo 7.º

7 - A autoridade competente deve ter sempre livre acesso a todas as partes dos estabelecimentos, para se poder certificar de que as disposições do presente Regulamento são observadas e, em caso de dúvida sobre a origem das carnes, a documentos contabilísticos que lhe permitam remontar ao matadouro de origem ou ao estabelecimento de origem da matéria-prima, e ainda, caso se trate de obedecer aos critérios fixados nos anexos C e E, aos resultados dos autocontrolos previstos no artigo 7.º deste anexo, incluindo o resultado dos controlos das matérias-primas, devendo, no caso de dados informáticos, ser os mesmos impressos a pedido daquela autoridade.

8 - A autoridade competente deverá efectuar análises dos resultados dos controlos previstos no artigo 7.º deste anexo, podendo, em função do resultado das mesmas, mandar efectuar análises complementares em todas as fases da produção ou nos produtos.

9 - A natureza desses controlos e a sua frequência, bem como os métodos de amostragem e de análise microbiológica, serão adoptadas de acordo com o procedimento comunitário a definir.

10 - Os resultados dessas análises serão objecto de um relatório, cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do concessionário ou do gestor do estabelecimento, que deverá obviar às carências verificadas, a fim de melhorar a higiene.

11 - A autoridade competente pode ser assistida, nos referidos controlos, por auxiliares que possuam as qualificações profissionais previstas no anexo D do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94 e na Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE.

12 - A autoridade competente reforçará as medidas de controlo da produção de um estabelecimento e poderá apreender os rótulos e outros suportes que contenham a marca de salubridade referida no capítulo VI do anexo B sempre que durante o controlo efectuado nos termos do capítulo V do anexo B verificar que há inobservância repetida dos critérios fixados nos anexos C e E na realização dos autocontrolos.

13 - Se, no termo de um prazo de 15 dias, a produção do estabelecimento de fabrico continuar a não respeitar os critérios acima referidos, a autoridade competente tomará todas as medidas necessárias para corrigir as falhas constatadas e, se for caso disso, prescreverá o tratamento térmico dos produtos

do estabelecimento posto em causa, sendo suspensa a aprovação do estabelecimento caso estas medidas não sejam suficientes.

14 - Sempre que a autoridade competente verificar o não cumprimento evidente das regras de higiene previstas no presente Regulamento ou um entrave a uma inspecção sanitária adequada:

i) Fica habilitada a intervir na utilização de equipamentos ou instalações e a tomar todas as medidas necessárias, que poderão ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção;

ii) Suspenderá temporariamente a aprovação, se for caso disso, para o tipo de produção em causa, sempre que as medidas da alínea i) anterior ou da alínea g) do n.º 1 do artigo 7.º se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação.

15 - Se o concessionário ou o gestor do estabelecimento não obviar ao não cumprimento verificado no prazo fixado pela autoridade competente, esta cancelará a aprovação.

16 - Em caso de repetido não cumprimento, o controlo efectuado pela autoridade competente deverá ser reforçado e, eventualmente, deverão ser apreendidos os rótulos, selos de chumbo ou outros suportes com a marca de salubridade.

Artigo 9.º

As disposições previstas no regulamento aprovado pela Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho, relativa aos controlos veterinários aplicáveis no comércio intracomunitário com vista à realização do mercado interno, são aplicáveis, nomeadamente, no que diz respeito à organização e ao seguimento a dar aos controlos efectuados pelas autoridades do Estado membro destinatário e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Artigo 10.º

A adição eventual de aditivos às carnes picadas ou aos preparados de carne referidos no presente Regulamento deve ser feita no cumprimento da Directiva n.º 94/36/CE.

Artigo 11.º

Sem prejuízo das disposições específicas do presente Regulamento, a autoridade competente procederá a todos os controlos que considerar adequados caso suspeite de não cumprimento das disposições do presente Regulamento ou, se houver dúvidas, quanto à salubridade dos produtos referidos no artigo 1.º

CAPÍTULO V

Disposições aplicáveis às importações de carnes picadas e de preparados de carne para a Comunidade

Artigo 12.º

1 - Só podem ser importadas carnes picadas que satisfaçam as exigências do artigo 3.º e de preparados de carne que satisfaçam as exigências do artigo 5.º, e que tenham sido ultracongelados no estabelecimento de fabrico de origem, se os mesmos satisfizerem as exigências do presente capítulo.

2 - As garantias fornecidas pelo estabelecimento de fabrico de origem e confirmadas pela autoridade competente do país terceiro, em cumprimento das exigências previstas para a colocação no mercado de produtos de origem comunitária obtidos nos termos dos artigos 3.º e 5.º deste anexo, devem ser aprovadas comunitariamente.

3 - Para poderem ser importados, as carnes picadas ultracongeladas referidas no artigo 3.º e os preparados de carne ultracongelados referidos no artigo 5.º devem:

a) Ser provenientes de países terceiros ou de partes de países terceiros a partir dos quais não estejam proibidas as importações por razões de polícia sanitária, nos termos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, das Portarias n.os 492/95 e 41/92 e da Directiva n.º 92/45/CEE;

b) Ser provenientes de países terceiros que constem das listas elaboradas nos termos dos diplomas que regem os aspectos sanitários e de polícia sanitária a respeitar em relação às importações de carnes que entrem na composição de preparados de carne e que ofereçam as garantias exigidas pelo presente Regulamento;

c) Ser acompanhados do certificado sanitário e de salubridade a elaborar de acordo com o procedimento comunitário a definir, completado por uma declaração assinada pelo veterinário oficial que certifique que essas carnes picadas e esses preparados satisfazem, respectivamente, as exigências dos artigos 4.º e 5.º, provêm de estabelecimentos que oferecem as garantias previstas no anexo B e foram ultracongelados no estabelecimento de fabrico.

4 - Serão comunitariamente estabelecidas:

a) Uma lista comunitária dos estabelecimentos dos países terceiros que satisfaçam as exigências da alínea b), mantendo-se, enquanto se aguarda essa lista, os controlos previstos no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, bem como o certificado sanitário nacional exigido para os estabelecimentos que tenham sido objecto de aprovação nacional;

b) As condições específicas no que se refere às exigências do presente Regulamento que não sejam as que permitem excluir as carnes para consumo humano nos termos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94 e da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, não podendo essas condições e garantias ser menos rigorosas que as previstas nos artigos 3.º e 5.º deste anexo.

5 - Na pendência das decisões referidas nas alíneas a) e b), as importações provenientes de estabelecimentos aprovados em conformidade com a Portaria n.º 41/92, e relativamente aos quais a autoridade competente garanta a observância das exigências do presente Regulamento, podem ser autorizadas a contar da data da sua publicação.

6 - Serão efectuados controlos no local por peritos da Comissão, em colaboração com a autoridade competente, para verificar:

a) As garantias oferecidas pelo país terceiro no que se refere às condições de produção e de colocação no mercado;

b) Se estão preenchidas as condições referidas nos n.os 1 e 2.

7 - Na pendência da organização dos controlos referidos no n.º 3, continuarão a aplicar-se nos países terceiros as disposições nacionais aplicáveis em matéria de inspecção, sob reserva de informação ao Comité Veterinário Permanente dos casos do não cumprimento das normas de higiene verificados durante as referidas inspecções.

Artigo 13.º

Só poderão ser incluídos nas listas previstas no n.º 4 do artigo anterior os países terceiros ou partes de países terceiros:

a) Onde não sejam proibidas as importações em aplicação dos artigos 7.º, 8.º e 9.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94 e dos n.os 15.º e 23.º da Portaria n.º 41/92;

b) Que, atendendo à legislação e à organização dos seus serviços veterinários e dos seus serviços de inspecção, às atribuições desses serviços e à fiscalização a que são sujeitos, tenham sido reconhecidos aptos, nos termos do n.º 2 do n.º 3.º da Portaria n.º 41/92 ou do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, a garantir e controlar a aplicação da respectiva legislação em vigor ou cujo serviço veterinário esteja em condições de assegurar o cumprimento de exigências sanitárias pelo menos equivalentes às previstas nos artigos 3.º e 5.º deste anexo.

Artigo 14.º

1 - As carnes picadas ultracongeladas referidas no artigo 3.º e os preparados de carne ultracongelados referidos no artigo 5.º só podem ser importados desde que:

a) Sejam acompanhados do certificado previsto na alínea c) do n.º 3 do artigo 12.º;

b) Tenham sido aprovados nos controlos previstos no regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93.

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

a) Continuam proibidas as importações de carnes picadas;

b) Continuarão a aplicar-se as regras nacionais aplicáveis às importações de preparados de carne provenientes de países terceiros para os quais essas exigências não tenham sido adoptadas e desde que essas regras não sejam mais favoráveis que as previstas no artigo 5.º;

c) As importações deverão efectuar-se nas condições previstas no artigo 11.º do regulamento referido no número anterior.

Artigo 15.º

1 - Os princípios e disposições previstos no regulamento citado no artigo anterior são aplicáveis no que respeita à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar e às medidas de salvaguarda a aplicar.

2 - As importações deverão efectuar-se nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93.

ANEXO B

CAPÍTULO I

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de produção de carnes picadas

1 - Estabelecimentos de fabrico na acepção do n.º 2, alínea d), do artigo 2.º do anexo A. - Para além de preencherem as condições gerais estabelecidas nos capítulos I e III do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, os estabelecimentos de fabrico devem ter pelo menos:

a) Uma sala separada da sala de desmancha, para as operações de trituração e acondicionamento, munida de um termómetro ou de um teletermómetro registador.

Todavia, a autoridade competente pode autorizar a trituração da carne no estabelecimento de desmancha desde que esta operação se efectue numa zona específica claramente separada;

b) Uma sala para embalagem, a menos que se encontrem reunidas as condições previstas no n.º 63 do capítulo XII do anexo I do regulamento atrás referido;

c) Um compartimento ou armários para armazenagem dos condimentos;

d) Instalações frigoríficas que permitam respeitar as temperaturas previstas no presente Regulamento.

2 - Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I do anexo A do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93, as unidades de produção autónomas devem integrar pelo menos:

a) Salas e compartimentos referidos no capítulo I, n.º 1, do anexo B do mesmo regulamento;

b) Salas e compartimentos referidos na alínea a) do n.º 1 do presente capítulo.

3 - No que diz respeito à higiene do pessoal, das instalações e do equipamento dos estabelecimentos, aplicam-se as regras previstas no capítulo V do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94.

Além disso, em caso de preparação manual, o pessoal afecto à produção de carnes picadas deve usar uma máscara buco-nasal. O veterinário oficial pode igualmente impor o uso de luvas lisas, impermeáveis e descartáveis, ou de luvas similares, que possam ser limpas e desinfectadas.

CAPÍTULO II

Condições para a produção de carnes picadas

1 - As carnes devem ser examinadas antes de serem picadas ou cortadas, nos termos do artigo 7.º do anexo A, e todas as partes sujas ou suspeitas retiradas e recolhidas antes de se proceder à sua trituração.

2 - As carnes picadas não podem ser obtidas a partir das aparas da desmancha ou de carnes separadas mecanicamente.

As carnes picadas não podem, nomeadamente, ser preparadas a partir das carnes referidas no artigo 5.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, nem a partir de carnes provenientes das seguintes partes dos bovinos, suínos, ovinos ou caprinos: carne da cabeça, com excepção dos masseteres, da parte não muscular da linea alba, zona do carpo e do tarso e aparas de carne raspada dos ossos. Os músculos do diafragma - depois de retiradas as membranas serosas e os dos masseteres só podem ser utilizados após pesquisa de cisticercose. As carnes frescas não devem conter quaisquer fragmentos de ossos.

Quando as operações efectuadas entre o momento em que a carne é introduzida nas salas referidas no capítulo I e o momento em que o produto acabado é submetido ao processo de refrigeração ou de ultracongelação são executadas dentro de um prazo máximo de uma hora, a temperatura interna da carne não deve ser superior a +7°C e a temperatura das salas de produção de +12°C, no máximo. A autoridade competente pode autorizar um prazo superior em casos individuais em que a adição de sal se justifique por motivos tecnológicos, desde que as regras sanitárias não sejam afectadas por essa derrogação.

Quando as referidas operações durarem mais de uma hora ou mais do que o prazo autorizado pela autoridade competente nos termos do parágrafo anterior, a carne fresca só pode ser utilizada depois de a temperatura interna dessa carne ter sido reduzida a uma temperatura igual ou inferior a +4°C.

3 - As carnes picadas só devem ser submetidas a uma única ultracongelação.

4 - Imediatamente após a produção, as carnes picadas devem ser acondicionadas de modo higiénico e, após embaladas, frigorificadas e armazenadas às temperaturas previstas no n.º 2, alínea c), do artigo 3.º do anexo A.

CAPÍTULO III

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de produção de preparados de carne

1 - Os estabelecimentos de fabrico, na acepção do n.º 2, alínea d), do artigo 2.º do anexo A, devem dispor pelo menos de salas que satisfaçam as seguintes exigências:

a) Dos capítulos I e III do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94; ou

b) Dos capítulos I e III do anexo I da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE; ou

c) Do capítulo I e do n.º 1 do capítulo IV do anexo I da Directiva n.º 92/45/CEE e possuir:

Uma sala separada da sala de desmancha, para as operações de produção de preparados de carne, adição de outros géneros alimentícios e acondicionamento, munida de um termómetro ou de um teletermómetro registador.

Todavia, a autoridade competente pode autorizar a produção de preparados de carne na sala de desmancha desde que essa operação se efectue numa zona própria claramente separada. Pode ser autorizada a adição de condimentos a carcaças inteiras de aves de capoeira numa sala aprovada, também claramente separada do local de abate;

Uma sala para embalagem, a menos que se encontrem reunidas as condições previstas no n.º 63 do capítulo XII do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, no n.º 74 do capítulo XIV do anexo I da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, ou no n.º 5 do capítulo VIII do anexo I da Directiva n.º 92/45/CEE;

Uma sala para armazenagem de condimentos e de outros géneros alimentícios prontos a serem utilizados;

Instalações frigoríficas para a armazenagem de carnes frescas referidas no n.º 1, alínea a), do artigo 5.º do anexo A e preparados de carne;

Equipamentos frigoríficos que permitam respeitar as temperaturas previstas no presente Regulamento.

2 - As unidades de produção autónomas devem satisfazer as exigências previstas no capítulo I do anexo A e no capítulo I do anexo B do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93.

3 - No que diz respeito à higiene do pessoal, das instalações e do equipamento dos estabelecimentos, aplicam-se, por analogia, as regras previstas no capítulo V do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94 ou da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE, ou as regras do capítulo II da Directiva n.º 92/45/CEE.

Em caso de preparação manual, o pessoal afecto à produção de preparados de carne deve, além disso, usar uma máscara buco-nasal. A autoridade competente pode impor o uso de luvas lisas, impermeáveis e descartáveis, ou de luvas similares, que possam ser limpas e desinfectadas.

CAPÍTULO IV

Prescrições especiais para o fabrico de preparados de carne

Independentemente do cumprimento das condições gerais previstas no capítulo III, e conforme o tipo da produção em causa:

a) A produção de preparados de carne deve ser efectuada a uma temperatura controlada;

b) Os preparados de carne devem ser acondicionados em unidades de expedição de forma a evitar qualquer risco de contaminação;

c) Os preparados de carne só podem ser ultracongelados uma única vez e só podem ser comercializados dentro de um prazo de 18 meses;

d) Os preparados de carne devem, imediatamente após o processo de produção, ser acondicionados nos termos do capítulo VII e, após embalados, levados às temperaturas previstas no n.º 1, alínea d), do artigo 5.º do anexo A.

CAPÍTULO V

Controlos

1 - Os estabelecimentos de fabrico de carnes picadas e de preparados de carne serão submetidos ao controlo exercido pela autoridade competente, que deve certificar-se do cumprimento das exigências do presente Regulamento e, designadamente:

a) Controlar:

i) O estado de limpeza das salas, das instalações e dos equipamentos e da higiene do pessoal;

ii) A eficácia dos controlos efectuados pelo estabelecimento nos termos do artigo 7.º do presente Regulamento, em particular através da análise dos resultados e da colheita de amostras;

iii) A qualidade microbiológica e higiénica das carnes picadas e dos preparados de carne;

iv) A marcação de salubridade das carnes picadas e dos preparados de carne;

v) As condições de armazenagem e de transporte;

b) Efectuar, no âmbito dos controlos oficiais, todas as colheitas de amostras necessárias às análises laboratoriais, com vista a confirmar os resultados do autocontrolo;

c) Efectuar qualquer outro controlo que considerar necessário para assegurar o cumprimento das exigências do presente Regulamento, no pressuposto de que os resultados dos controlos microbiológicos devem ser avaliados pela autoridade competente em função dos critérios previstos no anexo C, no que respeita às carnes picadas, e no anexo E, no que respeita aos preparados de carne.

2 - A autoridade competente deverá ter acesso livre e permanente aos frigoríficos e a todas as salas de trabalho, para se certificar do cumprimento rigoroso das exigências constantes do n.º 1.

CAPÍTULO VI

Marcação e rotulagem

1 - As carnes picadas e os preparados de carne devem ostentar uma marca de salubridade no acondicionamento ou na embalagem.

2 - A marca comunitária de salubridade só pode ser colocada nas carnes picadas obtidas em conformidade com o artigo 3.º do anexo A e nos preparados de carne obtidos em conformidade com o artigo 5.º do anexo A num estabelecimento de fabrico aprovado nos termos do artigo 8.º, devendo esta marca de salubridade estar em conformidade:

a) Para as carnes picadas, com o n.º 50 do capítulo XI do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94;

b) Para os preparados de carne obtidos:

i) A partir de carnes frescas de animais para abate ou de caça de criação, com o n.º 50 do capítulo XI do anexo I do regulamento referido na alínea a);

ii) A partir de carnes de aves de capoeira e de carnes de caça menor de criação, de penas ou pêlos, com o n.º 66 do capítulo XII do anexo I da Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pelo anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE;

iii) A partir de carnes de caça abatida conforme o n.º 2 do capítulo VII do anexo I da Directiva n.º 92/45/CEE.

3 - No que respeita à produção de carnes picadas ou de preparados de carne numa unidade de produção autónoma, a marca de salubridade deve conter o número de aprovação veterinária atribuído pelo IPPAA em conformidade com o n.º 1 do artigo 8.º do anexo A.

4 - Para efeitos de controlo e sem prejuízo do disposto na Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro, devem constar na embalagem, de forma visível e legível, na medida em que tal não possa ser claro na denominação de venda do produto ou na lista de ingredientes nos termos da mesma portaria, a espécie ou as espécies a partir da qual ou das quais as carnes foram obtidas, em caso de mistura, a percentagem de cada espécie e, quanto às embalagens que não se destinam ao consumidor final, a data de fabrico.

Quanto às carnes picadas e aos preparados de carne obtidos a partir de carnes picadas, com excepção das salsichas frescas e da carne para salsichas, que ostentem a marca de salubridade prevista no presente capítulo, a rotulagem deve ostentar ainda as seguintes menções:

«Percentagem de matérias gordas inferior a ...»;

«Relação colagénio/proteína da carne inferior a ...».

5 - As carnes picadas e os preparados de carne produzidos nos estabelecimentos aprovados para o mercado nacional devem ostentar uma marca de salubridade, de formato redondo, com as seguintes indicações:

Na parte superior: «IPPAA»;

Na parte inferior: o número de aprovação veterinária do estabelecimento.

As letras e algarismos devem ter uma altura mínima de 0,2 cm.

CAPÍTULO VII

Acondicionamento e embalagem

1 - As embalagens (por exemplo, caixas de cartão) devem obedecer a todas as regras de higiene e, nomeadamente:

Não podem alterar as características organolépticas das carnes picadas ou dos preparados de carne;

Não podem transmitir às carnes picadas e aos preparados de carne substâncias nocivas à saúde humana;

Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes picadas e dos preparados de carne durante o transporte e as manipulações.

2 - As embalagens não devem ser reutilizadas em carnes picadas ou preparados de carne, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfetadas.

3 - As carnes picadas e os preparados de carne acondicionados devem ser embalados.

4 - Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, pode não ser transparente e incolor e é dispensável colocá-lo dentro de um segundo continente, desde que estejam satisfeitas as demais condições do n.º 1.

CAPÍTULO VIII

Armazenagem

1 - As carnes picadas e os preparados de carne devem ser arrefecidos imediatamente após o acondicionamento e ou embalagem. As carnes picadas devem ser armazenadas às temperaturas referidas no n.º 2, alínea c), do artigo 3.º e os preparados de carne às referidas no n.º 1, alínea d), do artigo 5.º, ambos do anexo A.

2 - A ultracongelação das carnes picadas e dos preparados de carne só pode ser efectuada nos estabelecimentos de fabrico ou nas unidades de produção autónomas ou num entreposto frigorífico aprovado.

3 - Nos entrepostos frigoríficos, as carnes picadas ou os preparados de carne só podem ser armazenados com outros géneros alimentícios se a embalagem for de molde a garantir a exclusão de qualquer influência nociva destes últimos.

CAPÍTULO IX

Transporte

1 - As carnes picadas e os preparados de carne devem ser expedidos de forma que durante o transporte fiquem protegidos contra tudo o que seja susceptível de os contaminar ou alterar, tendo em conta a duração e as condições de transporte, bem como os meios de transporte utilizados. Os veículos utilizados para o transporte de carnes picadas e de preparados de carne devem estar equipados de forma a garantir que as temperaturas fixadas no presente Regulamento não sejam excedidas durante o transporte, devendo dispor de um termómetro registador que permita a observância desta última exigência.

2 - Em derrogação do n.º 1, o IPPAA pode autorizar o transporte de preparados de carne provenientes dos estabelecimentos referidos no n.º 5 do artigo 5.º do anexo A a temperaturas superiores às previstas no presente Regulamento, a partir de um estabelecimento de fabrico ou unidade de produção autónoma para estabelecimentos de venda a retalho situados nas proximidades, desde que o transporte não dure mais de uma hora.

3 - No caso de trânsito através de um país terceiro, e sempre que o estabelecimento de fabrico se situe numa zona sujeita a restrições por razões de polícia sanitária, o meio de transporte deve permanecer selado.

ANEXO C

Critérios de composição e critérios microbiológicos para carnes picadas

I - Critérios de composição controlados com base numa média diária:

(ver documento original)

II - Critérios microbiológicos. - Os estabelecimentos de fabrico ou unidades de produção autónoma devem certificar-se de que, durante os controlos referidos no n.º 3 do artigo 7.º do anexo A e segundo os métodos de avaliação a seguir enumerados, as carnes picadas correspondem aos seguintes critérios:

(ver documento original)

A avaliação dos resultados das análises microbiológicas deve ser feita do seguinte modo:

A) Um esquema com três classes de contaminação para os germes aeróbios mesófilos, a *Escherichia coli* e os estafilococos, a saber:

Uma classe inferior ou igual ao critério m;

Uma classe compreendida entre o critério m e o limiar M;

Uma classe superior ao limiar M.

1 - A qualidade do lote é considerada:

a) Satisfatória, quando todos os valores observados forem inferiores ou iguais a 3 m, caso se utilize um meio sólido, ou a 10 m, caso se utilize um meio líquido;

b) Aceitável, quando os valores observados estiverem compreendidos entre:

- i) 3 m e 10 m (= M) em meio sólido;
- ii) 10 m e 30 m (= M) em meio líquido e quando c/n for inferior ou igual a 2/5 com o esquema n = 5 e c = 2 ou qualquer outro esquema com eficácia equivalente ou superior, a reconhecer de acordo com o procedimento comunitário a definir.

2 - A qualidade do lote é considerada não satisfatória:

Em todos os casos em que se observem valores superiores a M;

Quando c/n for superior a 2/5.

No entanto, sempre que este último limiar for excedido para os microrganismos aeróbios a +30°C, sendo respeitados os outros critérios, deve proceder-se a uma interpretação complementar, nomeadamente no caso dos produtos crus.

De qualquer forma, o produto deve ser considerado tóxico ou alterado quando a contaminação atingir o valor microbiano limite S, geralmente fixado em m.103.

Para o *Staphylococcus aureus*, este valor S nunca deve poder ultrapassar 5.104.

As tolerâncias relacionadas com as técnicas de análise não são aplicáveis aos valores M e S.

B) Segundo um esquema com duas classes para as salmonelas, sem qualquer tolerância:

«Ausência em»: o resultado é considerado satisfatório;

«Presença em»: o resultado é considerado não satisfatório.

ANEXO D

Certificado de salubridade para carnes picadas (ver nota 1)

N.º ...

País expedidor: ...

Ministérios: ...

Serviço: ...

Referência (ver nota 2): ...

I - Identificação das carnes picadas:

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

Natureza dos produtos (ver nota 3): ...

Natureza da embalagem: ...

Número de peças ou unidades de embalagem: ...

Temperatura de armazenagem e de transporte: ...

Prazo de conservação: ...

Peso líquido: ...

II - Proveniência das carnes picadas: ...

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) estabelecimento(s) de fabrico aprovado(s): ...

Se necessário:

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s): ...

III - Destino das carnes picadas:

As carnes picadas são expedidas de: ... (local de expedição) para: ... (país destinatário) pelo meio de transporte seguinte (ver nota 4): ...

Nome e endereço do expedidor: ...

Nome e endereço do destinatário: ...

IV - Declaração de salubridade:

O abaixo assinado certifica que as carnes picadas acima referidas:

a) Foram preparadas com carne nas condições específicas previstas na Directiva n.º 94/65/CE;

b) Se destinam à República Helénica (ver nota 5).

Feito em ... (local), em ... (data).

... [carimbo e assinatura do veterinário oficial (apelido em maiúsculas)].

(nota 1) Na acepção do artigo 2.º da Directiva n.º 94/65/CE.

(nota 2) Facultativo.

(nota 3) A preencher com as menções previstas no n.º 1 e na alínea c) do n.º 2 do artigo 3.º da Directiva n.º 94/65/CE.

(nota 4) Para vagões e camiões, indicar o número de matrícula, para aviões, o número do voo, e para barcos, o nome, devendo estas indicações ser actualizadas em caso de transbordo.

(nota 5) Se for pertinente.

ANEXO E

Critérios microbiológicos para preparados de carne

Os estabelecimentos de fabrico ou unidades de produção autónomas devem assegurar que, durante os controlos previstos no n.º 3 do artigo 7.º e segundo os métodos de avaliação especificados no anexo C, os preparados de carne satisfazem os seguintes critérios:

(ver documento original)

ANEXO F

Certificado de salubridade para preparados de carne (ver nota 1)

N.º ...

País expedidor: ...

Ministério: ...

Serviço: ...

Referência (ver nota 2): ...

I - Identificação dos preparados de carne:

Produtos preparados à base de carne de: ... (espécie animal).

Natureza dos produtos (ver nota 3): ...

Natureza da embalagem: ...

Número de peças ou unidades de embalagem: ...

Temperatura de armazenagem e de transporte: ...

Prazo de conservação: ...

Peso líquido: ...

II - Proveniência dos preparados de carne:

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) estabelecimento(s) de fabrico aprovado(s): ...

Se necessário:

Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s): ...

III - Destino dos preparados de carne:

Os produtos são expedidos de: ... (local de expedição) para: ... (país destinatário) pelo meio de transporte seguinte (ver nota 4): ...

Nome e endereço do expedidor: ...

Nome e endereço do destinatário: ...

IV - Declaração de salubridade:

O abaixo assinado certifica que os preparados de carne acima referidos:

a) Foram preparados com carne fresca nas condições específicas previstas na Directiva n.º 94/65/CE;

b) Se destinam à República Helénica (ver nota 5).

Feito em ... (local), em ... (data).

... [carimbo e assinatura do veterinário oficial (apelido em maiúsculas)].

(nota 1) Na acepção do artigo 2.º da Directiva n.º 94/65/CE.

(nota 2) Facultativo.

(nota 3) Menção eventual de uma irradiação ionizante por razões de ordem médica.

(nota 4) Para vagões e camiões, indicar o número de matrícula; para aviões, o número do voo, e para barcos, o nome, devendo estas indicações ser actualizadas em caso de transbordo.

(nota 5) Se for pertinente.