

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Regulamentar nº 12/2020

de 8 de outubro

Estabelece as regras aplicáveis ao setor da produção animal e toda a cadeia alimentar, no que se refere à higiene dos animais e dos produtos de origem animal destinados ao consumo.

Com a adesão de Cabo Verde na Organização Mundial da Saúde Animal (OIE) e a vinculação ao Acordo sobre a Aplicação das Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS) considera-se necessário regulamentar a aplicação da legislação sanitária existente, por forma a que o país possa alinhar-se às normas e procedimentos estabelecidos em acordos internacionais.

Enquanto membro da Organização Mundial da Saúde Animal, Cabo Verde assumiu os compromissos de harmonizar a nossa legislação no sector da Pecuária com as normas do Código Sanitário dos Animais Terrestres da OIE, garantindo a saúde e o bem-estar animal, a segurança sanitária dos géneros alimentícios para o consumo humano e animal e saúde pública veterinária e humana.

Assim, face à aprovação da Lei n.º 30/VIII/2013, de 13 de Maio, que estabelece as normas de segurança sanitária, de saúde animal, de salubridade do seu meio ambiente, dos produtos de origem animal e de saúde pública veterinária, importa definir, por meio de regulamento, conforme manda o disposto no seu artigo 18º, as condições de preparação e acondicionamento dos produtos de origem animal, identificando os tipos de estabelecimentos autorizados para a produção de produtos de origem animal, prescrevendo aos operadores do setor um conjunto de regras de higiene e técnicas a aplicar nos estabelecimentos, no que respeita ao funcionamento das estruturas e ao tratamento, embalagem e acondicionamento dos produtos.

Desta forma, o presente diploma visa regulamentar um conjunto de medidas de polícia sanitária, como mecanismo de proteção da saúde animal e humana, em toda a cadeia da produção pecuária, importação, exportação e comercialização de animais e produtos de origem animal, que configura uma das prioridades da economia e da saúde pública em Cabo Verde.

Assim,

Ao abrigo do disposto nos artigos 13º e 18º da Lei nº 30/VIII/2013, de 13 de maio; e

No uso da faculdade conferida pela alínea b) do artigo 205º e alínea a) do n.º 2 do artigo 264º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º

Objeto

O presente diploma tem por objeto o estabelecimento das regras aplicáveis ao sector da produção animal e toda a cadeia alimentar, no que se refere à higiene dos animais e dos produtos de origem animal destinados ao consumo.

Artigo 2º

Âmbito

1- O presente diploma aplica-se a todo o processo de produção animal, nomeadamente, abate de animais, preparação e acondicionamento de produtos animais,

comercialização, importação, exportação e trânsito de animais e produtos animais das seguintes espécies:

- Bovinos, ovinos, caprinos e/ou outras espécies de ruminantes;
- Suínos;
- Aves;
- Coelhos, e todas as espécies de leporídeos;
- Equídeos;
- Todas as demais espécies, constantes do Código Sanitário de Animais Terrestres e Aquáticos, da Organização Mundial da Saúde Animal (OIE).

2- Nos termos do número anterior, o presente diploma aplica-se, igualmente, às espécies felina, canina, mustelídea e outros animais de estimação e/ou não endémicos.

3- O presente diploma aplica-se à produção de aquacultura, sem prejuízo da legislação específica na matéria.

4- A aplicação das normas de higiene sanitária, nos termos definidos no presente diploma, é exigida na inspeção sanitária em toda a cadeia da produção, importação, exportação e comercialização.

5- Exclui-se da aplicação do presente regime a produção animal de natureza primária destinada ao autoconsumo.

Artigo 3º

Definições

Para efeitos do presente diploma entende-se:

- “Polícia sanitária” - estabelece as normas que regem a produção animal, a sanidade animal, importação, exportação, de animais e produtos de origem animal, a saúde pública veterinária e humana em todo o território nacional;
- “Inspeção *ante-mortem*” - é um conjunto de processo de inspeção clínico do animal destinado ao abate, com vista a determinar o seu estado de saúde;
- “Inspeção *post-mortem*” - conjunto de ações inspetivas das carnes e suas partes com a finalidade de assegurar a sua salubridade;
- “Carcaça” - é o corpo do rês despojado da pele, nos ruminantes e equinos, ou pelo, nos suínos, e de todos os órgãos internos, com exceção dos rins, e depois de desprovido da cabeça e extremidades locomotoras, exceto nos suínos.

Artigo 4º

Interpretação

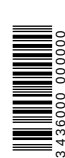
1- A interpretação do presente diploma deve orientar-se pelo previsto na legislação relativa à segurança sanitária dos animais, de saúde animal, de salubridade do seu meio ambiente, dos produtos de origem animal e de saúde pública veterinária, no país.

2- Em caso de conflitos de interpretação e omissão, aplica-se, as convenções e instrumentos jurídicos internacionais devidamente ratificados pela República de Cabo Verde.

Artigo 5º

Condições gerais da produção animal

1- A atividade de produção animal deve ser realizada de forma equilibrada e sustentável, mediante a aplicação de medidas de prevenção e controlo das doenças e epidemias, com a finalidade de eliminar ou reduzir os riscos suscetíveis de afetar as pessoas, animais e o ambiente, de respeito das normas relativas à saúde e bem-estar animal e garantia da saúde humana, animal e ambiental.



2- Para efeitos do número anterior, o produtor deve:

- a) Promover a utilização das melhores técnicas disponíveis e reconhecidas como válidas, aplicando os princípios relativos a eficiência que garantam o bem-estar dos animais presentes na exploração e que minimizem os impactos ambientais;
- b) Adotar medidas higio-sanitárias estabelecidas ou determinadas pelo departamento governamental responsável de forma a prevenir e salvaguardar os aspetos de saúde animal e pública;
- c) Utilizar de forma racional os recursos naturais, garantindo uma utilização sustentável;
- d) Implementar sistemas de gestão ambiental e de segurança sanitária e saúde no trabalho;
- e) Proceder à análise de riscos, com a aplicação dos princípios do sistema da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP, *Hazard Analysis and Critical Control Points*), devendo comunicar imediatamente o departamento governamental responsável e adotar medidas de gestão;
- f) Promover e implementar as medidas de profilaxia e vigilância da saúde por forma a proteger a Saúde Pública Veterinária e Humana.

CAPÍTULO II

ABATE DOS ANIMAIS

Artigo 6º

Condições de Abate dos animais

1- O abate dos animais destinado ao consumo humano e para fins comerciais deve ser realizado nos matadouros ou locais de abate autorizados pela Administração Veterinária.

2 - O abate dos animais deve ser autorizado, após uma inspeção sanitária realizada pelas autoridades veterinárias competentes.

3 - A autoridade Veterinária de inspeção deve tomar as medidas que garantam as condições de higiene e salubridade, até a emissão do certificado de salubridade e marcação da carne.

4 - Os animais autorizados devem ser abatidos no período máximo de vinte e quatro horas, após a inspeção *ante-mortem*.

Artigo 7º

Inspeção sanitária para o abate animais

1- No processo de abate dos animais abrangidos pelo presente diploma devem ser realizadas inspeções *ante-mortem* mediante a:

- a) Observação do estado geral;
- b) Observação termométrica, nos animais doentes ou suspeitos;
- c) Observação do aparelho locomotor, sendo que os animais que estão deitados devem ser obrigados a levantarem-se e terem os movimentos completamente livres;
- d) Observação da superfície do corpo e das aberturas naturais;
- e) Observação do aparelho digestivo, particularmente, da cavidade bucal e aspeto das fezes;

f) Observação do aparelho respiratório, nomeadamente, das características dos movimentos respiratórios e do estado das primeiras vias;

g) Observação do aparelho genito-urinário, especialmente, do estado da mama e do útero, e das características da urina.

2 - Todo o animal que acusar hipertermia ou hipotermia fica em observação, sob vigilância do médico veterinário inspetor, o tempo necessário para se poderem efetuar os demais exames e leituras de temperatura julgados indispensáveis para ulterior resolução sobre o destino a dar-lhe.

3 - O pessoal, utensílios e locais, especialmente, nos casos de doenças iminentemente contagiosas, devem sofrer as desinfecções adequadas.

4 - A inspeção *ante-mortem* é repetida se o inspetor verificar que o exame do animal implica a avaliação razoável do seu estado de saúde, ou se for necessário, obter elementos complementares ou proceder a provas auxiliares de diagnóstico suplementar, ou se o abate não se processar nas vinte e quatro horas seguintes à inspeção *ante-mortem* inicial, sendo que durante este espaço de tempo o animal é isolado nas condições fixadas pela autoridade de inspeção.

5 - Após o abate do animal deve ser realizada a inspeção *post-mortem*, que tem por finalidade assegurar a pesquisa de anomalias e não admitir para a alimentação humana senão a carne própria para consumo.

6 - A entidade responsável pela inspeção de animais destinados ao abate deve criar medidas e procedimentos de inspeção.

Artigo 8º

Proibição do abate para consumo humano

É expressamente proibido o abate para o consumo humano de:

- a) Animais em estado caquético e estado de extrema desnutrição;
- b) Animais que apresentem sintomas evidentes de doença ou lesões nocivas à saúde humana;
- c) Animais com idade definida em regulamentação própria;
- d) Animais febris ou hipotérmicos;
- e) Animais com evidentes sinais de enjoo e mal-estar;
- f) Fêmeas em estado adiantado de gestação, com mais de dois terços do período normal de gestação e recém-paridas há menos de dez dias;
- g) Animais suspeitos ou devidamente comprovados de terem sido alimentados ou contaminados com substâncias consideradas interditas ou perigosas para a saúde pública.

Artigo 9º

Abate de urgência

1- Entende-se, para efeitos do presente diploma, o abate de urgência, como o sacrifício imediato dos animais de talho que, por motivo de acidente ou de determinadas afeções, fiquem incapacitados ou afetados no seu rendimento e sejam considerados suscetíveis de aproveitamento para consumo.



2- O abate de urgência, visa principalmente evitar as alterações da carne e acabar com o sofrimento do animal.

3- O abate de urgência, pode ser motivado por:

- a) Acidentes em animais, sem estado de doença anterior, tais como traumatismos externos, fraturas, hemorragias, fulgurações, asfixia, ferimentos por arma de fogo, falhas orgânicas no decurso de intervenções cirúrgicas ou obstétricas, ou quando se trata de animais perigosos, por medida de segurança coletiva;
- b) Doença, comprovada normalmente por sinais patológicos exibidos pelos animais em determinadas circunstâncias, como cólicas e meteorismo, entre outros.

4- É proibido preparar para consumo humano animais mortos por doença ou em estado de morte aparente.

Artigo 10º

Procedimentos do abate

Os procedimentos a serem realizados no abate, devem obedecer aos princípios e regras gerais estabelecidos no presente diploma, e na regulamentação específica sobre a matéria.

CAPITULO III

CONDIÇÕES DE PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Artigo 11º

Classificação de estabelecimentos

A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- a) Carnes e seus derivados;
- b) Leite e seus derivados;
- c) Ovos e seus derivados;
- d) Produtos das abelhas;
- e) Produtos da aquacultura e marinhos;
- f) Outros derivados e subprodutos de origem animal.

Artigo 12º

Estabelecimentos de carne e derivados

1- Para efeitos do presente diploma, são considerados estabelecimentos de produção e ou comercialização de carne e seus derivados:

- a) Matadouros;
- b) Matadouros-frigoríficos;
- c) Fábricas de conservas;
- d) Fábricas de produtos suínos, bovinos, ovino-caprinos e aves;
- e) Entrepósitos de carnes e derivados;
- f) Matadouros de aves e de *lagomorphos*;
- g) Entrepósitos frigoríficos.

2- Para efeitos do número anterior entende-se:

- a) Matadouro, é qualquer estabelecimento ou local utilizado para o abate de animais para consumo humano e aprovado pela Administração veterinária para o efeito, incluindo-se as instalações destinadas à estabulação temporária dos animais antes do abate;

b) Matadouros-frigoríficos, são estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos adequados ao abate dos animais de talho, manipulação, elaboração e conservação dos produtos, com aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, e são dotados de instalações de frios industriais;

c) Fábrica de conservas, é o estabelecimento que industrializa a carne de várias espécies de açougue, com ou sem matadouro ou local de abate, e dotada de instalações de frio industrial e equipamentos adequados à preparação de subprodutos não comestíveis;

d) Fábrica de produtos suínos, bovinos e ovino-caprinos, é o estabelecimento que dispõe de instalações adequadas ao abate, incluindo as suas dependências, e à industrialização de animais da espécie suína, bovina e ovino-caprina dotadas de instalações de frio industrial e equipamentos necessários ao aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

e) Entrepósito de carnes derivados é o estabelecimento destinado a receber, guardar, acondicionar e distribuir carnes frescas ou congeladas para talho e outros produtos de origem animal, e que disponha ou não de instalações industriais;

f) Matadouro de aves e *lagomorphos*, é o estabelecimento dotado de instalações de abate e industrialização de aves e *lagomorphos*, e que disponha de instalações de frio industrial e de aproveitamento dos subprodutos não comestíveis;

g) Entrepósito frigorífico, é o estabelecimento destinado principalmente ao armazenamento de produtos de origem animal com utilização do frio.

Artigo 13º

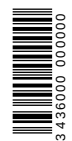
Estabelecimentos de leite e derivados

1- Os estabelecimentos de leite e seus derivados são classificados em:

- a) Postos de recebimento de leite;
- b) Postos de refrigeração;
- c) Postos de coagulação;
- d) Fábricas de queijo;
- e) Queijarias artesanais e unidades artesanais de produção de laticínios;
- f) Fábricas de laticínios;
- g) Entrepósitos de laticínios.

2- Para efeitos do número anterior entende-se por:

- a) Posto de Recebimento de leite, são os estabelecimentos destinados a receber o leite destinado ao consumo ou para fins industriais e onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem e acondicionamento do leite;
- b) Postos de refrigeração, são os estabelecimentos destinados à conservação do leite, submetendo-o ao frio, para fins de consumo ou fins industriais;
- c) Postos de coagulação, são os estabelecimentos destinados à coagulação do leite e sua manipulação para fins industriais, nomeadamente, a produção de queijos, requeijão e outros;
- d) Fábrica de queijos, é o estabelecimento industrial destinado à produção de queijos;



- e) Queijarias artesanais e unidades artesanais de produção de laticínios, são estabelecimentos artesanais de produção de queijos;
- f) Fábrica de Laticínios, é o estabelecimento industrial destinado a receber leite e seus derivados, para a preparação e produção de produtos lácteos;
- g) Entrepósito de laticínios, é o estabelecimento destinado a receber, tratar, classificar e acondicionar o leite e seus derivados.

Artigo 14º

Estabelecimento de ovos e produtos derivados

1- Os estabelecimentos de ovos e seus derivados, são classificados em:

- a) Entrepósito de ovos;
- b) Fábrica de processamento de ovos.

2- Para efeitos do numero anterior entende-se por:

- a) Entrepósito de ovos, é o estabelecimento destinando a receber, classificar, acondicionar, identificar e distribuir ovos, dispondo ou não de instalações para a industrialização;
- b) Fábrica de processamento de ovos, é o estabelecimento destinado a receber e industrializar os ovos.

Artigo 15º

Requisitos de funcionamento dos estabelecimentos

1- Os estabelecimentos previstos nos artigos anteriores devem obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Ter uma localização numa área, legalmente fixada para o desenvolvimento da atividade, e suficiente para a implantação do edifício que se adequam à uma produção segura, higiénica e ambientalmente sustentável;
- b) Dispor de dependências ou locais de trabalho com área adequada ao uso a que se destinam e cuja disposição deva assegurar uma separação nítida entre as zonas sujas e limpas, e permitir uma progressão contínua das diferentes operações;
- c) Dispor de estabulação com espaço suficiente e adequado por forma a evitar a sobrelotação ou qualquer prejuízo para o animal e sem que estes estejam expostos ao stress provocado pelas condições climáticas;
- d) Existir um fornecimento adequado e reticulação de água potável para bebida e limpeza e, quando necessário, instalações para alimentar os animais;
- e) A estabulação deve incluir instalações capazes de alojar com segurança animais “suspeitos” que aguardem um abate sob supervisão, de modo a evitar a contaminação de outros animais;
- f) Ter pavimentos resistentes, impermeáveis e laváveis, com declive suficiente para permitir o fácil escoamento das águas de lavagens;
- g) Dispor de paredes e teto revestidos de material liso, impermeável e lavável, devendo aquelas ser resistentes ao choque;
- h) Ter boa ventilação e iluminação natural ou artificial;
- i) Dispor de água corrente e potável, sistema de esgotos de fácil manutenção, limpeza e desinfecção, devendo as aberturas interiores ter ralos ou sifões;

- j) Estar providos de dispositivos para lavagem e desinfecção das mãos e do material perto dos postos de trabalho;
- k) Dispor de vestiários, os quais devem estar localizados e isolados das dependências e locais de trabalho, e ser apetrechados com ventilação, sanitários, lavatórios e duches;
- l) Estar providos de equipamentos e utensílios, os quais, quando em contacto com os produtos, devem ser resistentes ao choque e à corrosão, de fácil limpeza e desinfecção e de material não suscetível de alterar os produtos;
- m) Dispor de recipientes inalteráveis e identificados para a recolha de subprodutos;
- n) Não é permitida a entrada e permanência de pessoas estranhas e animais de companhia nomeadamente cães, nos estabelecimentos.

2- A área de abate deve reduzir, tanto quanto possível, a contaminação cruzada durante as operações, pelo que:

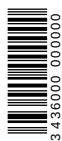
- a) As áreas de atordoamento e sangria devem ser separadas das áreas de preparação, quer por separação física quer por distância, de forma a minimizar a contaminação cruzada dos animais;
- b) As áreas destinadas a escalda, depilação, depena, raspagem e chamusco, ou operações semelhantes, também devem ser separadas das áreas de preparação da carne;
- c) Quando existir abate, a cadeia de processamento deve ser concebida de forma a existir um progresso contínuo dos animais;
- d) Dispor de áreas para esvaziar e lavar os tratos digestivos, bem como preparação subsequente dos tratos digestivos já limpos;
- e) Deve dispor de uma área de desossa e desmancha da carne, composta por salas em que a temperatura possa ser controlada;
- f) Deve conter a separação da área de desossa, desmancha e embalamento primário da área de acondicionamento, a menos que tenham sido tomadas medidas sanitárias que assegurem a não contaminação da carne pelas embalagens.

3- Os estabelecimentos destinados a aves de capoeira devem ainda dispor de:

- a) Cais ou local de receção para as grades com aves, suficientemente amplo de modo a permitir a conveniente inspeção sanitária *ante-mortem*;
- b) Local isolado e suficientemente amplo para a retenção de grades com aves suspeitas e que permita a lavagem e a desinfecção de veículos;
- c) Local de armazenagem de grades;
- d) Sala de abate, de dimensões adequadas às boas práticas definidas, bem como ao escaldão e à depena;
- e) Sala de evisceração e preparação de carcaças;
- f) Equipamento de refrigeração rápida.

4- Os estabelecimentos destinados a suínos devem ainda dispor de:

- a) Cais ou local de descarga e receção de suínos, suficientemente amplo de modo a permitir a conveniente inspeção sanitária *ante-mortem*;



3 436000 000000

- b) Local isolado e suficientemente amplo, para a desinfecção de veículos;
- c) Sala de abate em dimensões adequadas às boas práticas definidas, desde de escaldão e à depilação;
- d) Sala de evisceração e preparação de carcaças;
- e) Equipamento de refrigeração rápida.

Artigo 16º

Condições higio-sanitárias dos matadouros

1- Os estabelecimentos, em especial os matadouros, devem apresentar as seguintes condições higio-sanitárias:

- a) Os locais de abate e preparação de carcaças, devem estar limpos e desinfetados de acordo com as necessidades, pelo menos antes e no final das operações diárias;
- b) Os materiais e os utensílios utilizados nas operações de abate e preparação de carcaças, devem ser mantidos em bom estado de conservação e de limpeza, devendo ser cuidadosamente limpos e desinfetados várias vezes no decurso do dia de trabalho, bem como no fim das operações diárias e antes de voltarem a ser utilizados;
- c) Os recipientes destinados à recolha de carnes rejeitadas devem, após cada utilização, ser limpos e desinfetados;
- d) Os estabelecimentos, os utensílios, os materiais de trabalho e os equipamentos utilizados no abate, preparação e armazenagem, só devem ser utilizados para esses fins;
- e) As carcaças, carnes e vísceras e os recipientes que as contenham não devem estar em contacto com o pavimento.

2- Os matadouros de aves devem ainda obedecer aos seguintes requisitos higio-sanitários, quanto à receção e acondicionamento das aves:

- a) À chegada ao matadouro, as aves devem ficar alojadas nas grades de transporte no local de receção onde se efetuará a inspeção *ante-mortem*;
- b) Após a sua entrada no matadouro, as aves devem ser abatidas;
- c) As aves rejeitadas na inspeção *ante-mortem*, só podem ser abatidas no final da laboração, sendo-lhes aplicado tratamento idêntico ao das carcaças rejeitadas;
- d) Caso as referidas aves sofram declaradamente de doenças contagiosas, o equipamento e os locais devem ser submetidos a desinfecção adequada;
- e) O pessoal, que trabalha nos matadouros, deve estar equipado e deve cumprir escrupulosamente todas regras a que estão submetidos nos termos do presente diploma.

Artigo 17º

Subprodutos sanitários

1- Os subprodutos sanitários e os despojos dos matadouros são evacuados das áreas de trabalho, imediatamente após cada operação, e nunca no final do dia após a realização de todas as operações.

2- A manipulação dos subprodutos sanitários e dos despojos deve ser feita de forma a evitar quaisquer contaminações e ou ser risco para saúde humana, animal e ambiental.

3- Sempre que o matadouro não disponha de dispositivos de evacuação direta para o local de destruição dos subprodutos sanitários e dos despojos, estes são depositados em recipientes próprios e posteriormente submetidos ao devido tratamento e destino nos termos da lei e orientações das autoridades competentes.

Artigo 18º

Pessoal afeto a matadouros

1- O pessoal técnico e os operários dos matadouros são fixos e específicos dos estabelecimentos e devem observar todas as normas de higiene de que estão sujeitos, tanto a nível legal, como por orientação superior e ou técnica do setor, e manter os estabelecimentos em que trabalham em estado de limpeza adequada, bem como, os equipamentos e utensílios.

2- O pessoal deve utilizar indumentária adequada, para efeitos mencionados no número anterior, nomeadamente botas impermeáveis, toucas, bonés e demais equipamentos de proteção individual.

3- O uso da indumentária mencionada no número anterior deve ser exclusivo no local de trabalho.

4- Os matadouros devem disponibilizar de um vestiário reservado para o pessoal afeto, que integram balneários, e locais acondicionados para higiene e troca de vestuários.

5- O pessoal técnico e operários afeto devem ser sujeitos a exames médicos regulares para confirmar que não sofrem de nenhuma patologia infetocontagiosa que os impeça de manipular produtos alimentares, nos termos da lei.

6- O Pessoal técnico e operário afeto devem dispor de formação atualizada sobre as boas práticas de higiene, abate de animais, desmancha de carcaças e outras ligadas à segurança alimentar da carne, conforme a sua área de atuação.

Artigo 19º

Entrepastos frigoríficos

1- Os entrepostos frigoríficos, devem ser concebidos nos termos definidos no presente diploma, e devem integrar, nos seus estabelecimentos, os seguintes equipamentos:

- a) Refrigeração rápida, que permita baixar a temperatura a pelo menos + 4º C;
- b) Uma ou mais câmaras de conservação e refrigeração.

2- As instalações frigoríficas, podem ainda dispor de:

- a) Um meio de congelação, que permita baixar a temperatura a pelo menos -18ºC;
- b) Uma ou mais câmaras de conservação de carcaças congeladas, que permitam assegurar-lhes uma temperatura igual ou inferior a - 18ºC.

3- As instalações frigoríficas, devem estar providas de marcadores de temperatura e humidade, dispostos de modo a poderem ser observados facilmente, devendo os registos ser guardados durante um mês para o caso de produtos refrigerados, e um ano, para os produtos congelados.

Artigo 20º

Armazenagem frigorífica

A armazenagem frigorífica, deve adequar a todas as exigências de conservação de cada tipo de carne, devendo ainda observar-se as seguintes condições de armazenagem:

- a) A estiva dos recipientes, que contenham carne, deve ser efetuada de modo a que não haja contacto com o solo e permitir uma eficiente circulação de ar;



- b) A armazenagem tem de ser efetuada em recipientes de material inox ou outras adequadas para o uso alimentar;
- c) As carnes refrigeradas, devem ser conservadas em câmara frigorífica que permita assegurar-lhes uma temperatura entre 0°C e 4°C, por um período de tempo de acordo com as normas legalmente estabelecidas;
- d) As carnes congeladas, devem ser conservadas em câmaras frigoríficas, que permitam assegurar-lhes uma temperatura igual ou inferior a - 18°C.

Artigo 21º

Registo de estabelecimentos

Os estabelecimentos mencionados nos artigos anteriores devem estar inscritos num sistema de registo, a ser criado e regulamentado pelas autoridades competentes.

Artigo 22º

Acondicionamento e embalagem

As operações de acondicionamento e embalagem devem ser efetuadas nos estabelecimentos legalmente autorizados para este fim, observando as condições higiénicas previstas nas leis e normas vigentes.

Artigo 23º

Embalagens

1- Os produtos de animais só podem ser acondicionados em embalagens aprovadas pela Autoridade Veterinária Nacional e de acordo com as outras normas higio-sanitárias vigentes.

2- Tratando-se de comércio internacional é permitida a embalagem exigida pelo país importador, desde que devidamente aprovada pelo interessado.

Artigo 24º

Requisitos das embalagens

As embalagens devem estar secas e limpas, devendo os produtos ser acondicionados, tendo como finalidade proteger-lhes durante o transporte, a distribuição, manuseio, contra choques, vibrações e compressões que ocorrem, durante todo o percurso, até a utilização pelo consumidor final.

Artigo 25º

Material em contacto com carnes e produtos de origem animal

O material em contacto com as carnes e produtos de origem animal devem obedecer o seguinte:

- a) Não pode alterar as características organoléticas das carnes;
- b) Não pode transmitir substâncias nocivas à saúde, ou que as tornem impróprias para o consumo;
- c) Deve ser suficientemente resistente para assegurar uma proteção efetiva das carnes, durante o transporte e nas diversas manipulações, e deve ser adequado ao peso que contém;
- d) As grandes embalagens não são recuperáveis, com exceção daquelas de material resistente à corrosão e de fácil limpeza e desinfecção;
- e) O material utilizado no acondicionamento e embalagem de carnes, tem de ser suficientemente impermeável aos líquidos, ao vapor de água e aos gases.

Artigo 26º

Indicações dos invólucros de carnes e produtos de origem animal

Na descrição dos invólucros das carnes e produtos de origem animal deve constar sempre as seguintes informações:

- a) A espécie animal e designação das peças da carne embaladas;
- b) A origem do animal;
- c) A identificação do estabelecimento produtor da carne e/ou do produto;
- d) A data do abate;
- e) A data da embalagem;
- f) O peso líquido;
- g) Informação higio-sanitária;
- h) Prazo de validade; e
- i) Demais exigências fixadas por lei.

CAPÍTULO IV

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO DE ANIMAIS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Secção I

Transporte de animais

Artigo 27º

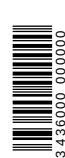
Condições gerais

1- Os animais vivos e produtos de origem animal só podem ser comercializados se cumprirem as exigências fixadas no presente diploma e demais legislações, devendo ser produzidos em estabelecimentos adequados e sujeitos a fiscalização.

2- Somente é permitida a comercialização de carnes e produtos de origem animal, que observem as seguintes condições gerais junto dos operadores:

- a) Respeitar as regras, princípios e condições de produção fixadas pela legislação vigente;
- b) Estabelecer e aplicar métodos de vigilância e controlo permanente;
- c) Recolher amostras dos produtos de animais e mandar analisar num laboratório reconhecido pela autoridade competente, com o fim de verificar o cumprimento das normas fixadas no presente diploma e demais vigentes;
- d) Organizar e manter à disposição, todos os dados escritos ou gravados sobre os casos e ocorrências por um período mínimo de cinco anos;
- e) Comunicar, no prazo de vinte e quatro horas, às autoridades sanitárias de qualquer ocorrência no seio dos estabelecimentos que possam colocar em risco a saúde humana, animal e ambiental;
- f) Velar pelo cumprimento das regras de rotulagem e embalagem;
- g) Comercializar a carne e produtos de origem animal, licenciados nos termos da lei vigente, e que especifique a natureza do produto, o nome e o número de aprovação veterinária do estabelecimento de produção.

3- Os animais e produtos de origem animal, não podem ser comercializados a partir de uma exploração situada numa zona sujeita a restrições e/ou de risco sanitário, devido ao aparecimento de uma doença.



Artigo 28º

Transporte terrestre de animais

Sem prejuízo da legislação específica na matéria, o transporte dos animais deve ocorrer mediante a observância das seguintes condições:

- a) Antes da realização do transporte, os animais, devem ser inspecionados pela Autoridade Veterinária, assegurando as condições sanitárias através da emissão de documentos sanitários, previstos na legislação que cria o Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal;
- b) É proibido o transporte de fêmeas mamíferas em gestação, cujo parto se preveja que possa ocorrer durante o período de transporte ou que tenham parido num período inferior a vinte e quatro horas, e de animais com menos de quarenta e oito horas de vida;
- c) A autoridade sanitária, poderá prescrever um período de repouso, no local de trânsito, tendo em consideração o estado dos animais;
- d) Durante o transporte dos animais, deve-se assegurar que os animais tenham espaço suficiente e, deve ocorrer nas horas mais frescas do dia;
- e) As embalagens, nomeadamente, grades, caixas, gaiolas e baterias, que servem para o transporte de animais, devem estar sinalizadas indicando a presença de animais vivos, e a posição na qual os animais devem permanecer;
- f) O transporte dos animais, deve permitir a realização contínua de exames e a prestação de cuidados necessários;
- g) Durante o transporte, os animais devem estar dispostos de modo a não impedir a circulação do ar, serem mantidos em posição vertical, e não estar expostos a movimentos violentos;
- h) Os animais da espécie bovina, não devem ser presos pelos cornos;
- i) Os animais, devem ser separados, por espécies e categorias;
- j) Nos compartimentos em que os animais são transportados, não podem ser armazenadas mercadorias que possam afetar o seu bem-estar;
- k) No caso de carga e descarga de animais no veículo, deve ser utilizado um equipamento apropriado, tal como pontes, rampas ou passagens antiderrapantes;
- l) O piso dos meios de transporte ou das embalagens, deve ser suficientemente sólido para resistir ao peso dos animais transportados, não ser escorregadio ou conter interstícios, e deve revestir-se de um local adequado à absorção dos dejetos;
- m) Durante o transporte, os animais, doentes ou feridos, devem receber, com a brevidade possível, os cuidados veterinários ou, caso contrário, devem ser abatidos;
- n) Os animais, só devem ser transportados, em meios de transporte ou embalagens, cuidadosamente limpos, devendo os cadáveres dos animais, os dejetos, e lixos, serem removidos, o mais rapidamente possível.

Artigo 29º

Transporte marítimo de animais

O transporte de animais, por via marítima, deve processar-se nos seguintes termos:

- a) Os navios e/ou embarcações, devem conter equipamentos que permitam o transporte dos animais, evitando situações de traumatismos ou sofrimentos;
- b) Os animais, não devem ser transportados em compartimentos descobertos, a não ser em contentores devidamente arrumados, ou em recintos fixos, aprovados pela autoridade sanitária, e que assegurem uma proteção satisfatória em alto mar;
- c) Os animais, devem estar presos ou, convenientemente, colocados nos recintos ou nos contentores;
- d) O acesso dos animais aos recintos ou aos contentores, faz-se através de passagens apropriadas para o efeito;
- e) Os recintos, devem dispor de boa iluminação e ventilação;
- f) O número de responsáveis pelo acompanhamento dos animais, deve ser adequado à exigência de cada transporte e empresa transportadora;
- g) Todos os locais do navio ocupados pelos animais, devem ter dispositivos de escoamento de água, e ser mantidos em bom estado de limpeza;
- h) Os navios que transportem animais, devem ter, à partida, reserva de água e de alimentos, em quantidade suficiente em relação ao número e espécie de animais e à duração do transporte;
- i) Devem ser tomadas providências, que permitam o isolamento e a prestação dos primeiros socorros aos animais doentes, ou feridos durante o transporte.

Artigo 30º

Transporte aéreo de animais

O transporte dos animais, por via aérea, deve ser realizado nos seguintes termos:

- a) Os animais devem ser colocados, em contentores ou compartimentos adequados ao bem-estar da espécie animal transportada;
- b) Devem ser tomadas precauções de forma a evitar temperaturas extremas a bordo, tendo em conta a espécie animal transportada, assim como grandes variações de pressões atmosféricas;
- c) O número de responsáveis pelo acompanhamento dos animais durante o transporte, deve ser adequado às normas da aeronáutica;
- d) As demais exigências, devem ser obedecidas, nos termos do Código Sanitário dos Animais Terrestres e Aquáticos da OIE.

Seção II

Transporte e distribuição de carnes e produtos de origem animal

Artigo 31º

Condições de transporte e distribuição

1- As carnes e produtos de origem animal devem, durante o transporte, serem mantidos a temperaturas exigidas para a conservação, no estado refrigerado, congelado ou ultracongelado, respeitando os requisitos fixados por lei e/ou pela autoridade competente.



2- O transporte e distribuição de carnes e seus derivados devem efetuar-se com a maior celeridade possível, desde a origem até ao seu destino.

3- A distribuição de carnes e os produtos de origem animal, com destino aos locais de venda, só é permitida a partir de estabelecimentos de abate, de preparação e/ ou de fabrico de produtos de origem animal, e de estabelecimento de armazenagem, devidamente licenciados.

4- É proibida a distribuição de carnes e produtos de origem animal a partir de locais de venda a retalho para outros estabelecimentos de venda destes mesmos produtos.

5- A distribuição, nos termos do número anterior, pode ser autorizada para pequenos estabelecimentos de venda e em pequenas quantidades, desde que sejam cumpridas as condições de armazenagem e transporte, bem como as normas específicas de temperatura.

6- As carnes e os seus derivados devem ser transportados em caixas de carga reservada ao transporte de géneros alimentícios.

Artigo 32º

Meios de distribuição de carnes e produtos de origem animal

1- Os contentores dos veículos utilizados para a distribuição de carnes devem apresentar os seguintes requisitos:

- a) Ser constituído por paredes, teto e pavimento com isolamento adequado, incluindo as portas, de modo a evitar alterações térmicas entre o exterior e o interior;
- b) Ser concebido de forma a evitar a saída direta de escorrências para o exterior;
- c) Ter paredes interiores, teto e pavimento, incluindo as portas, fabricados de material inócuo, inalterável, impermeável e de fácil limpeza e desinfeção;
- d) Ser dotado de portas, com dispositivo de segurança, que garanta a integridade dos produtos e os mantenha ao abrigo de conspurcações e de contaminações;
- e) Ter, quando necessário, dispositivos de suspensão da carne, de material resistente à corrosão, e fixados à uma altura suficiente, de modo que as carnes não possam tocar o pavimento.

2- Os contentores dos veículos utilizados podem ainda ser dotados de:

- a) Prateleiras de material inócuo, inalterável, impermeável e fácil de lavar e desinfetar, convenientemente localizadas, para a colocação dos recipientes ou tabuleiros;
- b) Dispositivos para a carga e descarga mecânicas;
- c) Dispositivos de refrigeração.

3- O contentor dos veículos e os recipientes utilizados na distribuição de carnes e seus derivados devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e de higiene.

4- Nos meios de distribuição de carnes e seus derivados não é permitido o transporte de outras mercadorias e subprodutos não destinados ao consumo humano, ou objetos, nem de pessoas estranhas aos serviços de condução, de carga e descarga.

5- Os meios de distribuição de carnes e seus derivados ultracongelados devem possuir instrumentos de registo de temperatura que cumpram os requisitos técnicos e metrológicos estabelecidos pela autoridade competente.

Artigo 33º

Condições de distribuição

1- A distribuição de carnes e seus derivados, deve obedecer às seguintes regras:

- a) As carcaças, suas metades ou quartos refrigerados devem ser suspensos de forma a não entrarem em contacto com o pavimento e, se possível, com as paredes;
- b) As peças de carne refrigeradas e suas partes devem ser suspensas ou colocadas em recipientes ou tabuleiros de material inalterável, impermeável, de fácil limpeza e desinfeção, e adequado para o contacto com os alimentos;
- c) A distribuição de carcaças de leitão, borrego ou cabrito, aves e coelhos deve efetuar-se em recipientes resistentes, em perfeito estado de limpeza e de fácil lavagem e desinfeção;
- d) As carcaças, suas metades e quartos congelados, quando devidamente acondicionados e embalados, podem ser colocados sobre o estrado ou pavimento;
- e) As miudezas e vísceras não podem entrar em contacto com carcaças ou suas partes e as miudezas vermelhas não podem ser misturadas com outras miudezas;
- f) As tripas e o sangue podem ser distribuídos em conjunto com as carnes frescas e outras miudezas, quando acondicionados em recipientes estanques, hermeticamente fechados, sempre lavados e desinfetados se reutilizados.

2 - Só é permitida a distribuição de carnes picadas e preparados de carne e de produtos à base de carne, desde que devidamente acondicionados.

3 - Os produtos à base de carne pasteurizados ou esterilizados contidos em recipientes hermeticamente fechados, podem ser distribuídos em qualquer veículo de caixa isotérmica que os proteja convenientemente das alterações da temperatura e humidade, bem como de outros agentes suscetíveis de os alterar ou contaminar.

Artigo 34º

Lavagem e desinfeção

1- Os veículos e contentores, bem como os recipientes e equipamentos utilizados na distribuição das carnes e seus derivados, devem ser lavados e desinfetados, antes e após a utilização.

2- Os detergentes e desinfetantes devem ser adequados e sem substâncias nocivas para instalações de género alimentício e, devidamente autorizados pela autoridade veterinária, constando na respetiva embalagem a autorização de venda e a sua aplicação deve ser feita de acordo com as indicações constantes do rótulo.

3- Como medida de controlo das operações de lavagem e de desinfeção podem ser mandados efetuar exames laboratoriais considerados convenientes, sendo os mesmos obrigatórios sempre que solicitados pelas autoridades competentes.



Secção III

Comercialização de carnes e produtos de origem animal

Artigo 35º

Requisitos dos locais de venda

1- As carnes e seus derivados devem chegar nos locais e postos de venda sempre em bom estado de salubridade, higiene e conservação, nos termos definidos pela legislação em vigor.

2- Os responsáveis dos locais de venda de carnes e seus derivados devem assegurar que todas as carnes ou produtos de origem animal, por si recebidos, estejam certificados e com as marcas de salubridade e de identificação.

3- É proibida a permanência de pessoas, animais, produtos e materiais na zona de processamento e corte da carne nos locais de venda de carnes e seus derivados.

4- Não é permitido preparar refeições ou comer em qualquer local de venda.

5- É proibido utilizar locais de venda de carnes e seus derivados para uso distinto daquele a que se destina.

Artigo 36º

Higiene na manipulação

1- As carnes e seus derivados, devem ser manipulados com todos os cuidados higiénicos, de forma a evitar a sua contaminação, e preparados, conservados, expostos, acondicionados e vendidos de forma a não afetar a sua qualidade, definidos pela Autoridade Veterinária.

2- Devem ser observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências entre em contacto com os produtos postos à venda.

Artigo 37º

Condições de exposição

1- As carnes e seus derivados, devem ser permanentemente protegidos da ação dos raios solares, poeiras ou quaisquer outras conspurcações externas e do contacto público.

2- É proibida a exposição de carnes e seus derivados não acondicionados na parte do estabelecimento reservado e ou de uso ao público, bem como à entrada dos locais de venda.

Artigo 38º

Higiene sanitária e normas técnicas dos locais de venda

1- Os locais de venda e ou comercialização de carnes e seus derivados devem cumprir as seguintes normas higiénicas, sanitárias e técnicas:

- a) Na zona envolvente do local de instalação não devem existir focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vetores, e reservatórios que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases suscetíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus derivados;
- b) Possuir meios de proteção contra a entrada e permanência de insetos e roedores, as janelas com rede mosquiteira facilmente removível para limpeza e as portas com sistema de comprovada eficácia;
- c) Possuir sistema de esgotos ou sistema individual de tratamento, de acordo com a legislação em vigor;

d) Dispor de um sistema de abastecimento de água potável ligado à rede de abastecimento público ou a um sistema privado com origem devidamente controlada;

e) Possuir rede de água fria e quente e torneiras em número suficiente, algumas delas com dispositivo que permita a adaptação da mangueira;

f) Ter lavatórios em bom estado de higiene e conservação e em número suficiente, com torneiras de comando não manual e água sob pressão, quente e fria, toalhas descartáveis, sabão líquido, soluto desinfetante e, quando necessário, escovas de unhas individuais, desde que disponham de sistema de lavagem, desinfecção e secagem das mãos;

g) Dispor de instalações sanitárias isoladas dos locais em que se manipulem e vendam as carnes e seus derivados, com ventilação própria, mantidas convenientemente limpas;

h) Possuir área adequada à realização fácil e higiénica das operações de conservação, preparação, acondicionamento, exposição, pesagem, e venda, não devendo o pé-direito ser inferior a três metros;

i) Ter as paredes revestidas, pelo menos até dois metros de altura, de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável, e a restante extensão e o tecto, lisos e laváveis, pintados com tinta de cor clara, devendo ter as arestas e ângulos de superfície arredondados;

j) Ter o pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção, dotados de ralos em número suficiente e com dimensões adequadas, com declive adequado para facilitar o escoamento;

k) Possuir sistema de ventilação adequado e suficiente, de forma a permitir a correta renovação do ar no estabelecimento, devendo o sistema de ventilação ser construído de modo a proporcionar um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza e substituição;

l) Possuir sistema de iluminação adequado, de forma a permitir boas condições de visibilidade no estabelecimento, não devendo a luz emitida das lâmpadas instaladas com armadura de proteção contra queda em caso de arrebentamento alterar o aspeto e coloração apresentados pelo produto;

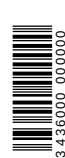
m) Ter o balcão de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção;

n) Ter mesas de corte de material inócuo, que permita a raspagem e que seja de fácil lavagem e desinfecção;

o) Ter dispositivos de suspensão de carne de material resistente à corrosão e colocados de modo a evitar que as carnes suspensas contactem entre elas, com a parede ou com o pavimento.

2- Quanto ao funcionamento, os estabelecimentos de venda de carnes e seus derivados devem obedecer aos seguintes princípios e regras de higiene, salubridade e limpeza:

- a) Todas as dependências, equipamentos e utensílios devem obedecer a um rigoroso e permanente estado de higiene;



3 436000 000000

b) Os pavimentos devem ser lavados sempre que necessário com abundante água, sendo proibida a limpeza a seco;

c) Os dispositivos de suspensão de carnes e miudezas, devem ser mantidos limpos;

d) As dependências ou armários, devem ser de material liso, lavável e resistente à corrosão, para armazenagem independente de condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias, material de acondicionamento, rotulagem, detergentes e desinfetantes;

e) O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou outro material autorizado, deve ser próprio para o contacto com alimentos e não alterar as características organoléticas das carnes e seus derivados, sendo armazenado e mantido em condições por forma a se evitar possíveis conspurcações e contaminações;

f) As mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, montras expositoras e outros equipamentos e utensílios devem ser frequentemente lavados e desinfetados;

g) A conservação e exposição das carnes e derivados, devem ser efetuadas de forma a permitir a livre circulação do ar;

h) A mesa de corte não deve ser usada como balcão de venda ao público;

i) A exposição de carne fresca de espécies diferentes, de carne picada e de preparados de carne no mesmo balcão ou montras expositoras frigoríficas, só é permitida se houver separação física entre elas;

j) A exposição de produtos à base de carne, deve ser feita em expositor próprio, a temperaturas aprovadas e fixadas em local apropriado, conforme definido nos termos da lei.

3- Sendo o abastecimento de água potável ao estabelecimento, feito através de um sistema privado, deve ser apresentado, para efeitos de licenciamento, um projeto com as condições de construção e proteção sanitária da captação e com o processo de tratamento requerido para potabilização, de acordo com a legislação em vigor, o qual deve ser submetido, com a periodicidade determinada pelas entidades competentes, às análises físico-químicas e ou microbiológicas.

4- Caso as instalações estejam dotadas de reservatório de água, este deve ser periodicamente submetido a operações de manutenção da limpeza.

Artigo 39º

Máquinas de corte

1- As máquinas utilizadas para corte de carnes e seus derivados, destinados à venda a retalho, devem ser colocadas em local reservado para o efeito, protegidas eficazmente do contacto com o público, de raios solares, de insetos, de poeiras e de outros agentes de conspurcação ou de contaminação.

2- Os produtos que necessitam de ser conservados, sob a ação do frio, só podem ser colocados nas máquinas de corte durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação.

Artigo 40º

Inspeção

A lei vigente em matéria de licenciamento, as autoridades competentes, nomeadamente, veterinários oficiais, Inspetores da administração veterinária e mandatários sanitários devem proceder periodicamente, pelo menos uma vez por ano e, sempre que se mostrar necessário, a visitas de inspeção nos locais de venda, a fim de verificar o cumprimento das normas previstas no presente regulamento.

Artigo 41º

Formação em higiene e segurança sanitária

Todo o pessoal e prestadores de serviços afetos à distribuição e venda de carnes, seus derivados, devem ter formação adequada para exercício da profissão, e em matéria de higiene segurança sanitária ministrada por entidade devidamente reconhecida, nos termos da legislação em vigor, em matéria de formação profissional.

Secção IV

Requisitos de manuseamento do leite integral e seus derivados

Artigo 42º

leite integral e seus derivados

1- Os animais produtores de leite devem reunir as seguintes condições:

a) Não sejam portadores de doenças infectocontagiosas e transmissíveis aos seres humanos através do leite;

b) Que se encontrem em bom estado de saúde, não apresentem sinais de doença que possam resultar na contaminação do leite;

c) Que não tenham sido administradas substâncias ou produtos não autorizados e que não tenham sido objeto de tratamento ilegal;

d) Em relação aos quais, em caso de administração de substâncias ou produtos autorizados, tenha sido respeitado o intervalo de segurança prescrito para estes produtos ou substâncias.

2- O equipamento de ordenha e os locais em que o leite é armazenado, manuseado ou arrefecido devem estar situados e ser construídos de forma a limitar e reduzir o risco de contaminação do leite.

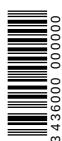
3- Os locais de armazenagem de leite devem estar protegidos contra insetos, roedores e outras pragas, e devem estar adequadamente fora dos locais de estabulação e, quando necessário, dispor de equipamento de refrigeração adequado.

4- Os equipamentos destinados a entrar em contacto com o leite, tais como utensílios, recipientes e cisternas utilizados na ordenha, na recolha ou no transporte, devem ser de fácil higienização e, se necessário, desinfecção, e ser mantidos em boas condições, sendo que, para o efeito, devem ser utilizados materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

5- Após utilização, os equipamentos, os utensílios e as instalações devem ser limpos, e desinfetados.

6- Antes da ordenha, as tetas, o úbere e as partes adjacentes devem ser limpos.

7- O leite de cada animal deve ser inspecionado para deteção de quaisquer anomalias pelo ordenhador ou mediante utilização de método que atinja resultados equivalentes, de modo que possa ser utilizado para consumo.



8- Imediatamente após a ordenha, o leite deve se mantido num local limpo, concebido de modo a evitar contaminação, devendo ser arrefecido imediatamente não excedendo os 8°C, no caso da recolha ser feita diariamente, ou não excedendo os 6°C, caso a recolha não seja feita diariamente.

9- Devem ser cumpridos os requisitos gerais de higiene e procedimentos previstos na lei.

Artigo 43º

Pessoal

1- O pessoal que efetua a ordenha e/ou manuseia o leite cru, deve usar vestuário limpo e adequado.

2- O pessoal que efetua a ordenha deve manter um nível elevado de higiene, devendo junto ao local onde é feita a ordenha, existir instalações adequadas para que o pessoal que a efetue e manuseie o leite cru possa lavar as mãos e os braços.

3- Devem ser cumpridos os requisitos gerais de higiene e procedimentos previstos na lei.

4- O pessoal técnico e operários afeto devem ser sujeitos a exames médicos regulares para confirmar que não sofrem de nenhuma patologia infetocontagiosa que os impeça de manipular produtos lácteos, nos termos da lei.

Artigo 44º

Acondicionamento e embalagem

1- O fecho das embalagens destinadas ao consumidor deve ser efetuado, imediatamente após o enchimento, no estabelecimento em que é realizado o último tratamento térmico dos produtos lácteos líquidos, por meio de dispositivo de fecho que impeça a contaminação.

2- O sistema de fecho deve ser concebido de modo a que seja possível identificar, clara e facilmente, as embalagens que forem abertas.

Artigo 45º

Marcação e identificação

O acondicionamento ou embalagem deve conter a marcação e identificação do produto com número de aprovação do estabelecimento, respeitando o estabelecido nas normas de rotulagem em vigor.

Artigo 46º

Inspeção

Ao abrigo da lei vigente em matéria de licenciamento, as autoridades competentes, nomeadamente, veterinários oficiais, inspetores da administração veterinária e mandatários sanitários devem proceder à inspeção periódica, pelo menos uma vez por ano e sempre que se mostrar necessário, aos estabelecimentos de produção do leite.

Secção V

Transporte e distribuição de ovos e produtos derivados

Artigo 47º

Condições de transporte e distribuição

1- Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pela autoridade sanitária não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

2- Os ovos, nos estabelecimentos de produção e de venda ao consumidor final, devem ser mantidos limpos, secos, isentos de odores estranhos, eficazmente protegidos dos choques e à exposição ao sol.

3- Os ovos devem ser armazenados e transportados à uma temperatura, de preferência constante, mais adequada para assegurar uma conservação ótima das suas propriedades alimentares.

4- Os ovos devem ser entregues ao consumidor, no prazo máximo de vinte um dia após a sua produção.

5- Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conservas, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequado para o efeito.

6- Quando o estabelecimento não disponha de instalações destinadas à conservação de ovos partidos ou trincados, podem os mesmos ser encaminhados para outros estabelecimentos desde que cumpridas as exigências de transporte e acondicionamento.

7- É permitido conservar ovos em equipamentos de refrigeração industrial ou outros processos aprovados pela autoridade veterinária.

8- Os ovos impróprios para consumo são destruídos ou reutilizados para fins distintos ao consumo humano, desde que este aproveitamento seja feito em instalações apropriadas.

Artigo 48º

Meios de distribuição de ovos e produtos derivados

1- Os veículos de transporte terrestre, marítimo ou aéreo que recebam ovos e seus derivados, para venda no mercado nacional, devem estar limpos, livres de carnes, animais, frutas, legumes ou quaisquer produtos que possam conspurcar ou contaminar os ovos.

2- Os ovos devem ser armazenados e transportados à temperatura, de preferência constante, mas adequada para assegurar uma conservação ótima das suas propriedades higiénicas.

Artigo 49º

Acondicionamento e embalagem

1- Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões e conter a identificação da marca ou do aviário de proveniência.

2- Os ovos devem ser acondicionados com a câmara de ar para cima, evitando-se colocar ovos em invólucros pequenos e pouco profundos.

3- Os ovos devem ser colocados em embalagens de papelão forte, inodoro, seco, em invólucros devidamente autorizados pelas autoridades sanitárias.

4- Os ovos devem ser mantidos limpos, secos, isentos de odores, eficazmente protegidos dos choques e à exposição direta do sol.

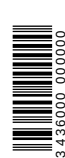
Artigo 50º

Inspeção

1- A inspeção dos ovos e produtos derivados pode ser realizada no próprio estabelecimento de produção, desde que o mesmo disponha de instalações apropriadas para o efeito.

2- Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos apropriados, designados entrepostos.

3- Os entrepostos devem estar instalados de preferência junto aos estabelecimentos de produção ou quaisquer pontos de descarga de ovos.



3 436000 000000

4- A inspeção dos ovos incide sobre as suas condições de higiene e da embalagem, tendo em conta a sua limpeza, o mau cheiro provocado por ovos anteriormente partidos, ou qualquer outra causa, bem como sobre a apreciação do estado de limpeza do estabelecimento produtor.

5- Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos em mau estado de conservação ou impróprios para uso devem ser apreendidos e inutilizados.

6- Os aviários ou outros estabelecimentos nos quais se faça a avicultura e nos quais tenham sido identificadas zoonoses e outras doenças aviárias de declaração obrigatória que possam ser transmissíveis através dos ovos não poderão distribuir ovos para consumo.

7- No caso do número anterior, é interdita a distribuição e venda pelos estabelecimentos de produção de ovos e seus derivados, até que seja suspensa a interdição pela autoridade sanitária competente.

8- Se forem vários os estabelecimentos afetados dentro da mesma localidade, é interdita a localidade em causa, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento do facto aos entrepostos e fábricas de conservas.

Artigo 51º

Caraterísticas qualitativas dos ovos

1- Os ovos devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- a) Casca e cutícula: de forma normal, limpas, intactas;
- b) Câmara de ar: altura não superior a seis milímetros, imóvel; no entanto, no caso dos ovos comercializados com a menção «extra», a câmara de ar não deve exceder quatro milímetros;
- c) Gema: visível à miragem somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- d) Clara: límpida e translúcida;
- e) Cicatrícula: desenvolvimento impercetível;
- f) Matérias estranhas: não admitidas;
- g) Cheiros estranhos: não admitidos.

2- Os ovos não devem ser submetidos a qualquer tratamento de conservação, nem devem ser refrigerados em locais ou instalações onde a temperatura seja mantida artificialmente abaixo de 5 °C. Todavia, não são considerados refrigerados, os ovos que tenham sido mantidos a uma temperatura inferior a 5 °C durante o transporte, por um máximo de 24 horas, ou no local de venda a retalho ou nos anexos deste, por um máximo de 72 horas.

Artigo 52º

Classificação dos ovos

Os ovos são classificados em função do peso, do seguinte modo:

- a) XL — gigante: peso ≥ 73 g;
- b) L — grande: peso ≥ 63 g e < 73 g;
- c) M — médio: peso ≥ 53 g e < 63 g;
- d) S — pequeno: peso < 53 g.

CAPÍTULO IV

IMPORTAÇÃO E TRÂNSITO DE ANIMAIS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Secção I

Condições gerais de importação e trânsito de animais e produtos de origem animal

Artigo 53º

Exigências de importação e trânsito

1- A importação e trânsito de animais de produção e de quaisquer outras espécies destinados para fins comerciais, produtos de origem animal e alimentos, destinados para consumo animal, carecem de uma autorização sanitária de importação prévia, a ser solicitada pelo interessado, pelo menos quinze dias antes da decisão de importar, passada pela autoridade veterinária, válida até três meses, de acordo com o modelo aprovado por Portaria do membro do Governo responsável pela área da Pecuária.

2- A autorização sanitária de importação é emitida após a avaliação e análise de riscos pela autoridade sanitária competente, baseada nas normas do Acordo de sobre aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS), dos Códigos Sanitários da OIE e do CODEX e leis vigentes. A autorização sanitária prévia, fixa as condições sanitárias de certificação e de qualidade.

3- A importação e trânsito de cavalos de competição e de recreio, destinados para fins desportivos e/ou de ócio, carecem de autorização sanitária prévia emitida pela autoridade veterinária, após a análise de riscos e/ou acordo com as Autoridades Sanitárias do país, exportador, válida até três meses de acordo com as normas dos Códigos Sanitários dos animais Terrestres e aquáticos da OIE.

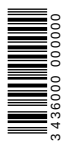
4- Os animais de qualquer espécie, quando importados ou introduzidos no mercado, devem estar acompanhados de um certificado sanitário internacional, estabelecido segundo as normas dos Códigos Sanitários dos animais Terrestres e aquáticos da OIE.

5- A importação de produtos de natureza biológica e genética, tais como embriões, ovos férteis, óvulos, sémen, culturas microbianas e outros, carecem de uma autorização sanitária prévia, emitida pela Administração veterinária nacional.

6- A importação e trânsito de animais selvagens, exóticos e/ou animal selvagem, mantido em cativeiro, de qualquer espécie, carecem de autorização sanitária prévia, emitida pela autoridade veterinária, após a análise de riscos e/ou acordo com as Autoridades Sanitárias do país, exportador, válida até três meses de acordo com as normas dos Códigos Sanitários da OIE, sendo que devem estar acompanhados de certificado sanitário internacional de acordo com o modelo emitido nos termos definidos pela OIE e as exigências da autoridade sanitária.

7- A importação e trânsito de espécies de fauna selvagem, ameaçadas de extinção, de acordo com a convenção CITES e carece de autorizações e certificados CITES de acordo as normas e modelos da dita convenção e leis nacionais vigentes.

8- A importação e trânsito com carácter comercial, ou seja, em quantidade superior a cinco animais de estimação, nomeadamente, das espécies felina, canina e mustelídea, carecem de autorização sanitária prévia, emitida pela autoridade veterinária, após a análise de riscos e/ou acordo com as Autoridades Sanitárias do país, exportador, válida até três meses de acordo com as normas do Código Sanitário Terrestre, devendo estar acompanhados de certificado sanitário internacional emitido nos termos definidos pelos Códigos Sanitários dos animais Terrestres e aquáticos da OIE e cumprindo as exigências da autoridade sanitária nacional.



3 436000 000000

9- A importação, introdução e trânsito não comercial, de uma quantidade inferior a cinco animais de estimação, nomeadamente, das espécies felina, canina e mustelídea, devem estar acompanhados de certificado sanitário internacional, conforme as normas dos Códigos Sanitários dos animais Terrestres e aquáticos da OIE, e cumprindo as exigências da autoridade sanitária nacional.

10- Os cães, gatos e furões, provenientes de países considerados infetados com raiva, devem ser acompanhados de um certificado veterinário internacional atestando que os animais:

- a) Não apresentavam sinais clínicos de raiva, antes ou no dia do embarque;
- b) Foram identificados por marcação permanente, o número de identificação para constar no certificado;
- c) Foram vacinados ou receberam uma vacinação de reforço, de acordo com as recomendações do fabricante, utilizando uma vacina preparada e utilizada de acordo com as normas da OIE/OMS;
- d) Foram submetidos, pelo menos durante três meses e no máximo doze meses antes do embarque, a um teste de titulação de anticorpos realizado em conformidade com as normas descritas no manual terrestre da OIE, cujo resultado foi positivo com uma titulação igual ou superior a 0,5 unidade internacional / ml;
- e) Foram colocados em uma estação de quarentena, por seis meses, antes da exportação.

11- Os mamíferos domésticos e selvagens de cativeiro, provenientes de país indemnes da raiva, devem ser acompanhados de um certificado veterinário internacional, atestando que os animais:

- a) Não apresentavam sinais clínicos de raiva no dia, ou no dia anterior a viagem;
- b) Não apresentavam sinais clínicos de raiva, antes, ou no dia do embarque;
- c) Foram capturados a uma distância suficiente do contato com animais em um país infetado.

12- A distância referida na alínea c) do número anterior, deve ser determinada, tendo em conta a biologia das espécies exportadas, incluindo a extensão do local do habitat e os movimentos de longa distância, ou foram mantidos em cativeiro por um período de seis meses, antes do embarque em um país livre da raiva.

13- Para a importação de ruminantes domésticos, equinos, camelídeos e suínos provenientes de países considerados infetados pela raiva, devem ser acompanhados de um certificado veterinário internacional atestando que os animais:

- a) Não apresentavam sinais clínicos de raiva, antes e no dia do embarque;
- b) Foram identificados por marcação permanente, o número de identificação para constar no certificado;
- c) Foram mantidos durante os 6 meses anteriores à expedição, numa exploração na qual não foi comunicado nenhum caso de raiva durante, pelo menos, 12 meses antes do embarque;
- d) Foram vacinados ou receberam uma vacinação de reforço, de acordo com as recomendações do fabricante, utilizando uma vacina preparada e utilizada de acordo com as normas vigentes.

14- Para roedores e lagomorfos nascidos e criados em instalações de biossegurança provenientes de países considerados infetados com raiva, devem ser acompanhados de um certificado veterinário internacional atestando que os animais:

- a) Não apresentaram sinais clínicos de raiva no dia do embarque;
- b) Foram mantidos desde o nascimento em instalações de biossegurança onde nenhum caso de raiva foi relatado por período não inferior a doze meses, antes do embarque.

15- Para animais selvagens provenientes de países considerados infetados com raiva, devem ser acompanhados de um certificado veterinário internacional, atestando que os animais:

- a) Não apresentaram sinais clínicos de raiva, antes e/ou no dia do embarque;
- b) Foram mantidos durante os seis meses anteriores à expedição numa instalação cuja localização esteja claramente separada de animais sensíveis e que não foi comunicado qualquer caso de raiva, pelo menos, durante os doze meses anteriores à expedição.

Artigo 54º

Importação dos produtos de origem animal

1- Os produtos de origem animal, quando importados ou introduzidos, devem ser acompanhados de um certificado sanitário internacional, emitido pelos Serviços Veterinários oficiais do país de origem.

2- Igualmente, carecem de certificado sanitário internacional as amostras e envios privados de produtos de origem animal.

Artigo 55º

Condições gerais de entrada

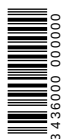
1- Os produtos de origem animal e os alimentos que contém produtos de origem animal importados ou em trânsito carecem de autorização sanitária prévia emitida pela autoridade veterinária, após a análise de riscos e/ou acordo com as Autoridades Sanitárias do país, exportador, válida até três meses de acordo com as normas da legislação nacional, e normas internacionais, nomeadamente, OIE, CODEX, devendo estar acompanhados de certificado sanitário internacional emitido nos termos do código sanitário da OIE, e as exigências da autoridade sanitária nacional.

2- A autorização sanitária prévia que fixa as condições sanitárias e de qualidade é emitida após a avaliação de riscos pela autoridade sanitária competente, baseada nas normas da OIE, SPS e CODEX.

3- Os produtos de origem animal ou que contém produtos de origem animal, importados e/ou em trânsito, e independentemente do tratamento de conservação a que tenham sido submetidos, devem ser submetidos a inspeções sanitárias, ao controlo de qualidade e a controlos organoléticos, microbiológico e físico-químicos, antes de entrar no território nacional.

4- Os produtos de origem animal e os alimentos referidos no ponto nº 1 são os seguintes:

- a) Carne de talho;
- b) Outras carnes destinadas ao consumo humano ou animal;



3 436000 000000

- c) Carne moída previamente;
- d) Carne cozida;
- e) Produtos de charcutaria;
- f) Pratos ou refeições previamente cozinhadas;
- g) Sopas desidratadas;
- h) Carne de aves;
- i) Miudezas;
- j) Ovos e produtos seus derivados;
- k) Leite e produtos seus derivados;
- l) Conservas de origem animal;
- m) Semi - conservas de origem animal;
- n) Mel e as ceras;
- o) Couros e as peles;
- p) Farinha de carne de aves e a farinha de plumas;
- q) Gordura animal;
- r) Demais produtos e subprodutos de origem animal ou que contém produtos de origem animal.

5- As inspeções sanitárias são realizadas pelos inspetores dos Serviços Veterinários.

6- A inspeção deve ser feita a qualquer hora do dia, num local com iluminação suficiente.

7- A entrada de animais e de produtos de origem animal no território nacional só é permitida após a decisão de serviços de Inspeção.

8- Sem prejuízo do disposto no número anterior, o desembarque pode ser solicitado se o Agente dos Serviços Veterinários estiver na impossibilidade de circular entre os animais e produtos de origem animal.

9- Os encargos relativos à inspeção, análises laboratoriais e aplicação das decisões sanitárias e ou medidas de devolução são suportados pelos operadores importadores.

Artigo 56º

Quarentena

1- Os animais de espécies pecuárias importados estão sujeitos à quarentena por um período mínimo de trinta dias, e as despesas devem ser suportadas pelos respetivos operadores comerciais e/ ou importadores:

2- Os animais das outras espécies, selvagens, exóticos e silvestres podem ser submetidos á quarentena por decisão sanitária na importação;

3- As condições de quarentena são fixadas por Portaria do membro do Governo responsável pela área da Pecuária.

Artigo 57º

Proibição de entrada

É proibida a entrada no território nacional de animais fora das condições definidas pelo presente diploma e demais legislações aplicáveis.

Artigo 58º

Medidas

Em resultado do controlo sanitário, o Inspetor Veterinário pode adotar as medidas que considerar necessárias, nomeadamente:

- a) Manutenção dos animais sob controle, até à normalização da situação adveniente da irregularidade do certificado sanitário, a requerimento do expedidor, do importador ou dos respetivos mandatários;
- b) Manutenção em quarentena dos animais suspeitos de doença infecto contagiosa;
- c) Reexpedição dos animais recusado, nos termos definidos no presente diploma, desde que razões de natureza sanitária a isso não se oponham;
- d) Abate e destruição dos animais, se a reexpedição não for possível, se se constatar ou se suspeitar da existência de uma das doenças consideradas graves para a pecuária e saúde pública.

Artigo 59º

Reexpedição

A reexpedição dos animais pode ter lugar a pedido do expedidor ou do respetivo representante legal, desde que a tal não se oponham razões de ordem sanitária.

Artigo 60º

Sacrifício sanitário dos animais

Se a entrada dos animais em território nacional for proibida por qualquer das razões referidas no presente diploma e o país expedidor não autorizar a sua reexpedição, no prazo de três dias a contar da data da proibição, a Autoridade Sanitária Veterinária Nacional pode ordenar o abate sanitário desses animais.

Artigo 61º

Circunstâncias supervenientes

Se, após a introdução no país de animais de reprodução, se verificarem circunstâncias que justifiquem reexpedição, a Autoridade Sanitária Veterinária Nacional solicitar à Autoridade Veterinária competente do país expedidor os esclarecimentos necessários.

Artigo 62º

Comunicação das decisões

As decisões tomadas pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional são comunicadas ao Importador, expedidor ou ao seu representante, com a indicação das razões que as motivaram.

Artigo 63º

Importação de carnes frescas

Só podem ser importadas carnes frescas quando as mesmas sejam provenientes de:

- a) Animais que tenham permanecido no território do país expedidor, pelo menos, durante os três meses que antecederam o seu abate, ou desde o seu nascimento;
- b) Países que estejam indemnes de doenças, de acordo com as normas da OIE e nacional, pelo menos, até um ano antes da data da importação;
- c) Países onde não há ocorrência de doenças consideradas graves para a pecuária e saúde pública, de acordo com as leis nacionais e normas da OIE;
- d) Países e regiões onde não há riscos para a pecuária e saúde pública na base da análise de riscos baseada nas leis nacionais e normas da OIE, OMS e CODEX.

Artigo 64º

Importação de carcaças

É autorizada a importação de:

- a) Carnes frescas em carcaças, eventualmente divididas em metade, no caso dos suínos, caprinos e ovinos, e em metade ou quartos para as carcaças de bovinos, desde que satisfaçam exigências definidas pelo presente diploma;
- b) Peças menores que quartos e carnes desossadas, provenientes de carcaças desmanchadas, aprovadas e controladas oficialmente.

Artigo 65º

Condições para a importação

1- As carnes frescas importadas devem obedecer as seguintes condições:

- a) Serem provenientes de Matadouro autorizado a exportar;
- b) Serem provenientes de um animal de abate, inspecionado pelo Médico Veterinário Oficial e considerado por este apto para o abate;
- c) Serem submetidas a uma inspeção higio-sanitária, sob a responsabilidade e controle direto de um Médico Veterinário Oficial, e não apresentarem nenhuma anomalia;
- d) Possuírem uma marca de salubridade aprovada;
- e) Serem armazenadas em estabelecimentos adequados, após inspeção efetuada em conformidade com o preceituado na alínea c);
- f) Serem transportadas e manipuladas em boas condições de higiene;
- g) O acondicionamento ou embalagem, deve conter a marcação e identificação do produto com o número de aprovação do estabelecimento.

2- Só é autorizada a importação de carnes frescas quando estas obedecem às condições sanitárias e às disposições legais do presente diploma.

Artigo 66º

Restrição da aplicação das disposições legais

A aplicação das disposições constantes nos artigos anteriores pode ser restringida a parte do território do país expedidor, em conformidade com as normas da OIE.

Artigo 67º

Dever de comunicação ao serviço de inspeção

O importador deve comunicar ao serviço de inspeção, com antecedência mínima necessária de cinco dias úteis, antes da chegada dos produtos no território nacional.

Artigo 68º

Proibição de importação

1- É proibida a importação para o território nacional das seguintes carnes frescas:

- a) As provenientes de varrascos e suínos criptorquídeos e de machos não castrados;
- b) As provenientes de animais vivos, nos quais foi constatada uma qualquer forma de tuberculose, bem como as que provêm de animais nos quais foi constatado, depois de abate, qualquer forma de tuberculose, ou a presença de um ou vários “*cisticercus bovis*” ou “*cellulosae*”, vivos ou mortos, ou a presença de triquina no caso dos suínos;

c) As provenientes do abate de animais, com idade inferior a trinta dias;

d) As picadas e cortadas, em porções de peso inferior a cem gramas.

2- São igualmente proibidas, as importações de qualquer tipo de produtos que apresentam lesões traumáticas ocorridas pouco antes do abate, malformações, contaminações ou quaisquer outras alterações.

Artigo 69º

Controle de salubridade

As carnes frescas importadas são submetidas a inspeção sanitária na entrada no território nacional.

Artigo 70º

Procedimentos do controlo salubridade

O controlo de salubridade previsto no artigo anterior é efetuado por amostragem aleatória para caso das importações, previstas no presente diploma, e tem por fim verificar:

- a) A conformidade das carnes frescas, como o estipulado no certificado de salubridade, bem como a sua rotulagem;
- b) O estado de conservação e apresentação das carnes;
- c) Se o abate foi efetuado em estabelecimentos aprovados;
- d) As condições de transporte;
- e) Demais requisitos previstos nas legislações nacionais de controle e higiene de géneros alimentícios.

Artigo 71º

Proibição de colocação no mercado

É proibida a colocação no mercado de carnes frescas se, em resultado do controle higio-sanitário, a carne e os produtos não obedecerem as exigências definidas na lei.

Artigo 72º

Destino das carnes proibidas ou retiradas do mercado

1- As carnes rejeitadas são devolvidas desde que a isso não se oponham razões de polícia sanitária do país de procedência.

2- Procede-se à destruição das carnes rejeitadas ou retiradas do mercado se for impossível a devolução.

Artigo 73º

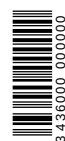
Custos e encargos

Todos os custos e encargos decorrentes do controlo das carnes frescas, tanto para sua destruição ou armazenagem, correm por conta do importador.

Artigo 74º

Local de entrada

Os locais de entrada autorizados para a entrada em território nacional de animais e carnes frescas são os fixados por Portaria dos membros do Governo responsáveis pela área da Pecuária, da Administração Interna e dos Transportes Marítimos e Aéreos.



Artigo 75º

Requisitos dos postos fronteiriços

1- Os postos fronteiriços autorizados devem dispor de instalações e locais de inspeção necessários à execução do controlo, desinfeção, eliminação dos dejetos dos animais e eliminação dos restos dos alimentos.

2- Os postos fronteiriços autorizados devem igualmente dispor de instalações, equipamentos e materiais apropriados e imprescindíveis à boa execução da inspeção.

Artigo 76º

Entrada de produtos sem valor comercial

1- Fica expressamente proibida a entrada de carnes frescas, destinadas ao consumo pessoal, sem uma autorização sanitária prévia, passada pela autoridade sanitária nacional.

2- A entrada de produtos de origem animal transformados, fica sujeita à apresentação de certificado sanitário oficial passado pelo país de origem ou que seja claramente especificada a origem do produto e condições sanitárias na rotulagem.

Secção II

Importação de aves de capoeira, ovos de incubação e pintos do dia

Artigo 77º

Definições de Aves de capoeira, bando, ovos de incubação, pintos do dia e foco

1- Considera-se aves de capoeira, as galinhas, perus, pintadas ou galinhas-de-Angola, patos, gansos, codornizes, pombos, faisões, perdizes e as aves corredores.

2- As aves de capoeira são criadas ou mantidas em cativeiro, com vista à sua reprodução, à produção de carne ou de ovos para consumo ou, ao fornecimento de espécies cinegéticas para repovoamento.

3- As aves de capoeira de abate são aves de capoeira conduzidas diretamente ao matadouro, para serem abatidas no mais breve prazo, o mais tardar setenta e duas horas após a sua chegada.

4- As aves de capoeira de rendimento são as aves de capoeira com setenta e duas horas ou mais e destinadas à produção de carne ou de ovos para consumo ou ao fornecimento de espécies cinegéticas para repovoamento.

5- Considera-se aves de capoeira de reprodução, as aves de capoeira com setenta e duas horas ou mais e destinadas à produção de ovos para incubação.

6- Considera-se bando, o conjunto das aves de capoeira com o mesmo estatuto sanitário, criadas no mesmo local ou no mesmo recinto e constituindo uma única unidade epidemiológica; no caso de aves de capoeira mantidas em baterias, o bando inclui o conjunto das aves que partilham o mesmo volume de ar.

7- Os ovos para incubação são produzidos pelas aves de capoeira e destinados a ser incubados.

8- Os pintos do dia são as aves de capoeira com menos de setenta e duas horas e que ainda não foram alimentadas, podendo, contudo, os patos «de Barbária» ou os seus cruzamentos ser alimentados.

9- O foco é a exploração ou o local onde se encontram grupos de animais e onde tenham sido confirmados um ou mais casos de doença.

Artigo 78º

Estabelecimentos de criação

1- O estabelecimento de criação abrange o estabelecimento de criação de aves de capoeira de reprodução, cuja atividade consiste em assegurar o crescimento das aves de capoeira de reprodução antes da fase reprodutiva.

2- O estabelecimento de criação abrange também o estabelecimento de criação de aves de capoeira de rendimento, cuja atividade consiste em assegurar o crescimento das aves de capoeira destinadas à produção de ovos de consumo, antes da fase de postura.

3- A atividade do estabelecimento de multiplicação consiste na produção de ovos para incubação destinados à produção de aves de capoeira de rendimento.

4- O estabelecimento de seleção é o estabelecimento cuja atividade consiste na produção de ovos para incubação destinados à produção de aves de capoeira de reprodução.

Artigo 79º

Condições sanitárias dos estabelecimentos

Os ovos para incubação, os pintos do dia, as aves de capoeira de reprodução e de rendimento, devem provir de estabelecimentos de criação que satisfaçam as seguintes condições:

- Tenham sido aprovados, em conformidade com as normas nacionais e internacionais da OIE;
- Estejam isentos, no momento da expedição, de qualquer medida de polícia sanitária aplicável a aves de capoeira;
- Não estejam situados em áreas que, por razões de sanidade animal, estejam sujeitas a medidas restritivas, devido a um foco de uma doença que as aves de capoeira sejam suscetíveis de contrair;
- Sejam de bandos que na altura da expedição, não apresentem qualquer sinal clínico ou outro que faça suspeitar de doença contagiosa de aves de capoeira.

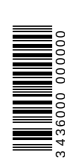
Artigo 80º

Ovos para incubação

1- Os ovos para incubação, no momento da expedição, devem provir de bandos que:

- Estejam há mais de seis semanas em estabelecimento oficialmente aprovado pela autoridade veterinária;
- Tenham sido vacinados, de acordo com as orientações das autoridades veterinárias oficiais;
- Tenham sido submetidos a um exame sanitário efetuado por um veterinário oficial durante as setenta e duas horas anteriores à expedição e, na altura do exame, não apresentem qualquer sinal clínico ou outro que faça suspeitar de doença contagiosa;
- Tenham sido submetidos a inspeções sanitárias mensais, por um veterinário oficial, tendo a última inspeção tido lugar no período de trinta e um dias anterior à expedição.

2- No caso previsto na alínea d) do número anterior, o veterinário oficial deve ter procedido também a um exame dos registos relativos ao estado sanitário do bando, bem como a uma avaliação do seu estado sanitário atual, com base em informações atualizadas dadas pela pessoa responsável pelo bando durante as setenta e duas horas anteriores à expedição.



3- Em caso de suspeita de doença, os bandos devem ser submetidos a um exame sanitário pelo veterinário oficial, a fim de excluir a possibilidade de doença contagiosa de aves de capoeira.

4- No momento da expedição, os ovos para incubação devem estar identificados de acordo com as normas sanitárias nacionais e internacionais, devendo ser submetidos a uma desinfecção, de acordo com as instruções do veterinário oficial.

Artigo 81º

Pintos do dia

Os pintos do dia, quando sejam importados, devem:

- a) Ser provenientes de ovos para incubação que satisfaçam as exigências previstas no artigo 80º;
- b) Satisfazer as exigências de vacinação, de acordo com as orientações das autoridades veterinárias oficiais;
- c) Não apresentar, aquando da expedição, qualquer sintoma clínico ou outro que faça suspeitar de doença.

Artigo 82º

Aves de reprodução e de rendimento

As aves de reprodução e de rendimento, aquando da importação, devem:

- a) Ter permanecido, a partir do nascimento ou por um período não inferior a seis semanas em estabelecimento de origem;
- b) Satisfazer as condições de vacinação de acordo com as orientações das autoridades oficiais;
- c) Ter sido submetidas a um exame sanitário efetuado por um veterinário oficial, nas 48h anteriores à expedição, não apresentando, na altura do exame, qualquer sinal clínico ou outro que faça suspeitar de doença contagiosa das aves de capoeira.

Artigo 83º

Proibição de importação

É proibida a importação de aves vivas de capoeira para o abate.

Artigo 84º

Transporte e acondicionamento

1- Os pintos do dia e os ovos para incubação devem ser transportados:

- a) Em embalagens descartáveis novas, concebidas para o efeito, que devem ser utilizadas apenas uma vez e destruídas em seguida; ou
- b) Em embalagens reutilizáveis, desde que sejam limpas e desinfetadas antes de voltarem a ser utilizadas.

2- As embalagens referidas no número anterior devem incluir:

- a) Apenas pintos do dia ou ovos para incubação pertencentes à mesma espécie, categoria e tipo de aves de capoeira, e provenientes do mesmo estabelecimento;
- b) Nome do estado e região de origem;
- c) Número de aprovação do estabelecimento de origem;

d) Número de pintos ou ovos em cada embalagem;

e) Espécie de ave de capoeira a que pertencem os ovos ou os pintos.

3- As embalagens podem ser agrupadas, para efeitos de transporte, em contentores previstos para esse fim, devendo ser indicado nesses contentores, o número de embalagens agrupadas, bem como as menções referidas nas alíneas b) a e) do número anterior.

4- As aves de capoeira de reprodução ou de rendimento devem ser transportadas em caixas ou gaiolas:

- a) Que contenham apenas aves de capoeira da mesma espécie, categoria e tipo e provenientes do mesmo estabelecimento;
- b) Que apresentem o número de aprovação do estabelecimento de origem.

5- As aves de capoeira de reprodução, de rendimento e os pintos do dia devem ser transportados no mais breve prazo para o estabelecimento de destino, sem entrar em contacto com outras aves.

Artigo 85º

Proibição de transporte

É proibido o transporte das aves de capoeira referidas no número anterior através de uma zona declarada contaminada por gripe aviária ou pela doença de Newcastle.

CAPÍTULO V

EXPORTAÇÃO E CIRCULAÇÃO INTERNACIONAL DE ANIMAIS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Artigo 86º

Exportação de animais

1- A exportação dos animais efetua-se pelas portas de saída autorizadas pelos serviços veterinários nacionais.

2- O controlo zoossanitário e de salubridade é assegurado pelos serviços de inspeção sanitária oficial e as despesas relativas ao mesmo são da responsabilidade do exportador.

3- A exportação carece da emissão de um certificado sanitário ou zoossanitário internacional e em conformidade com as exigências dos serviços veterinários oficiais do país de destino.

4- Qualquer exportador tem o direito de recorrer a uma peritagem contraditória e a um recurso administrativo, nos termos da lei.

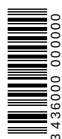
5- Os mecanismos de aplicação do disposto no número anterior são fixados por Portaria do membro do Governo responsável pela área da Pecuária.

6- Os animais, independentemente da espécie, não podem ser exportados do território nacional, salvo se provierem duma região declarada indemne de uma doença infectocontagiosa, há mais de seis meses.

7- A saída dos animais do território nacional só pode fazer-se por um posto de controlo fronteiriço aonde são submetidos a uma inspeção sanitária.

8- Quando os animais apresentados num posto de saída forem declarados infetados ou suspeitos de estarem infetados por uma doença infectocontagiosa não podem ser exportados.

9- Na saída, o embarque de animais só é autorizado após apresentação ao Serviço Aduaneiro competente de um certificado emitido pelo agente dos Serviços Veterinários encarregado do controlo.



10- Os animais para exportação, devem estar acompanhados dum certificado sanitário de exportação emitido pelo serviço veterinário do País.

11- O certificado a que se refere o número anterior, deve atestar que os animais provêm duma região que não foi declarada infetada, há mais de seis meses, de qualquer doença altamente contagiosa e que todas as medidas de prevenção relativas às doenças altamente contagiosas e previstas pelo Código Zoossanitário da OIE foram, efetivamente, tomadas e as normas aplicadas.

Artigo 87º

Exportação de produtos de origem animal

1- A exportação dos produtos de origem animal efetua-se pelas portas de saída autorizadas pelos serviços veterinários nacionais.

2- São igualmente submetidos a inspeção sanitária, todos os produtos de origem animal, frescos ou conservados, destinados à exportação.

3- A inspeção sanitária é feita pelos serviços de inspeção sanitária oficial.

4- A inspeção só pode ser efetuada de dia ou sob uma iluminação com as características da luz do dia.

5- Na saída, os produtos de origem animal só são autorizados após apresentação ao Serviço Aduaneiro competente, dum certificado emitido pelos serviços de inspeção sanitária oficial.

6- Os produtos de origem animal para exportação devem estar acompanhados dum certificado sanitário de exportação emitido pelo serviço veterinário do País, em conformidade com a legislação nacional e normas dos Códigos Sanitários da OIE.

Artigo 88º

Inspeção para exportação de animais e produtos de origem animal

1- As condições da inspeção para exportação de animais são as seguintes:

- a) Os animais reconhecidos como sãos, são admitidos para exportação, com a emissão do certificado zoossanitário internacional;
- b) Os animais apresentados para exportação infetados ou suspeitos de estarem infetados por uma doença contagiosa ou de terem sido expostos ao contágio, são tratados segundo a doença em causa nos termos da legislação em vigor.

2- As carnes e produtos derivados reconhecidos como próprios para o consumo destinados à exportação devem ser acompanhados do certificado sanitário internacional, em conformidade com o modelo de certificado sanitário, em conformidade com a legislação nacional e normas dos Códigos Sanitários da OIE modelo acordado com as autoridades sanitárias do país importador.

3- Os produtos de origem animal e os seus derivados declarados impróprios para consumo são apreendidos, desnaturados e destruídos às custas dos exportadores.

4- Os animais, cuja exportação for autorizada, são marcados de forma permanente e indelével no posto de saída, segundo o procedimento aprovado pela Autoridade competente.

5- As peles verdes ou salgadas, bem como os outros produtos frescos e derivados de animais, devem estar acompanhados de Certificado sanitário internacional emitido pelos Serviços Veterinários Oficiais.

Artigo 89º

Devolução

A devolução de animais só pode ser efetuada pelas portas de saída autorizadas pelos serviços veterinários nacionais.

Artigo 90º

Tarifas

1- As taxas, tarifas e outros encargos, aplicados à inspeção sanitária dos animais e produtos de origem animal, tanto à importação como à exportação, são fixados por Portaria dos membros do Governo responsáveis pelos setores da Pecuária e das Finanças.

2- As taxas, tarifas e outros encargos aplicados à inspeção sanitária dos animais e produtos de origem animal são pagos antes da inspeção sanitária.

Artigo 91º

Análises e testes

Os encargos com as análises obrigatórias e solicitadas pelos serviços de inspeção sanitária oficial para o controlo sanitário de animais e dos produtos de origem animal são da responsabilidade do exportador

Artigo 92º

Medidas de prevenção

1- O médico veterinário ou o agente veterinário deve tomar todas as medidas necessárias à prevenção de contaminação dos portos, aeroportos, estradas, caminhos e canais sujeitos à passagem de animais doentes ou suspeitos.

2- O abate, o enterramento, o transporte, a colocação em quarentena e a execução das medidas sanitárias prescritas estão a cargo dos proprietários dos animais em causa.

3- Em caso de recusa dos proprietários em cumprir as medidas previstas nas alíneas antecedentes, as mesmas são executadas por determinação da Autoridade competente, por conta dos proprietários.

4- O médico veterinário ou agente veterinário competente deve zelar pelo cumprimento das medidas apresentadas e, em caso de necessidade, pode requerer o apoio da Autoridade Policial.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÃO FINAL

Artigo 93º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministros, aos 13 de agosto de 2020. — Os Ministros, *José Ulisses Correia e Silva, Olavo Avelino Garcia Correia, Paulo Augusto Costa Rocha, Gilberto Correia Carvalho Silva e Carlos Jorge Duarte Santos*

Promulgado em 5 de outubro de 2020

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE CARLOS DE ALMEIDA FONSECA.