

Portaria n.º 1229/93
de 27 de Novembro

Considerando o Decreto-Lei n.º 354/90, de 10 de Novembro, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 77/99/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro, relativa aos problemas hígio-sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne;

Considerando que a directiva citada foi alterada e actualizada pela Directiva n.º 92/5/CEE do Conselho, de 10 de Fevereiro;

Considerando a necessidade de transpor para o direito interno esta última directiva;

Ao abrigo do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 354/90, de 10 de Novembro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º É aprovado o Regulamento das Condições Sanitárias Aplicáveis à Produção e à Colocação no Mercado de Produtos à Base de Carne e de Outros Produtos de Origem Animal Destinados ao Consumo Humano ou à Preparação de Outros Géneros Alimentícios, em anexo ao presente diploma e do qual faz parte integrante.

2.º No prazo de 30 dias a contar da data de entrada em vigor do presente diploma, os proprietários dos estabelecimentos que desenvolvam as actividades referidas no número anterior que exerçam a sua actividade de acordo com o Decreto Regulamentar n.º 10/91, de 15 de Março, devem requerer ao presidente do Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA) uma inspecção e vistoria com vista à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no presente diploma.

3.º A inspecção e vistoria prevista no número anterior terá lugar no prazo máximo de seis meses a contar da data de entrega do requerimento referido no mesmo número.

4.º Na sequência da inspecção e vistoria referida no número anterior, o presidente do IPPAA procederá à confirmação do licenciamento ou determinará a realização, num prazo que se considere adequado e que não deve ultrapassar dois anos, das adaptações necessárias ao cumprimento do disposto no presente diploma.

5.º A decisão referida no número anterior será comunicada ao interessado e à entidade coordenadora referida no Decreto Regulamentar n.º 10/91, de 15 de Março.

6.º Findo o prazo referido no n.º 4.º, o IPPAA realizará nova inspecção e vistoria, a fim de verificar o cumprimento das adaptações exigidas nos termos da mesma disposição.

7.º Realizada a vistoria a que se refere o número anterior, o presidente do IPPAA confirmará a licença ou procederá à sua revogação, caso não tenham sido efectuadas as adaptações necessárias.

8.º Até ao licenciamento dos estabelecimentos nos termos dos números anteriores e sua classificação nos termos dos artigos 10.º ou 11.º do anexo a este diploma, os produtos deles provenientes devem continuar a ostentar a marca de salubridade nacional.

9.º O disposto no número anterior aplica-se até 1 de Janeiro de 1996, data a partir da qual os estabelecimentos devem estar devidamente classificados nos termos das disposições citadas no número anterior e os seus produtos ostentar a marca de salubridade comunitária.

10.º São revogadas as Portarias números 1164/90, de 29 de Novembro, e 383/93, de 3 de Abril.

Ministérios da Agricultura e do Comércio e Turismo.

Assinada em 21 de Outubro de 1993.

Pelo Ministro da Agricultura, Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura.

- Pelo Ministro do Comércio e Turismo, Luís Maria Viana Palha da Silva, Secretário de Estado da Distribuição e Concorrência.

Anexo a que se refere a Portaria n.º 1229/93

Regulamento das Condições Sanitárias Aplicáveis à Produção e à Colocação no Mercado de Produtos à Base de Carne e de Outros Produtos de Origem Animal Destinados ao Consumo Humano ou à Preparação de Outros Géneros Alimentícios.

Artigo 1.º - 1 - O presente Regulamento estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de produtos à base de carne e de outros produtos de origem animal destinados, após tratamento, ao consumo humano ou à preparação de outros géneros alimentícios.

2 - Este Regulamento não se aplica à preparação e armazenagem de produtos à base de carne e de outros produtos de origem animal destinados ao consumo humano efectuadas por retalhistas, ou em instalações adjacentes aos locais de venda em que essas operações são efectuadas, tendo como único objectivo a venda directa ao consumidor.

Art. 2.º Para efeitos do presente Regulamento entende-se por:

a) Produtos à base de carne - os produtos fabricados a partir de carne, ou com carne, que tenha sofrido um tratamento tal que a superfície de corte à vista permita verificar o desaparecimento das características da carne fresca, não se considerando, no entanto, produtos à base de carne:

i) As carnes que só tenham sido submetidas a um tratamento pelo frio, que continuam sujeitas às regras dos diplomas referidos na alínea d);

ii) Os produtos abrangidos pela Directiva n.º 88/657/CEE, de 14 de Dezembro, que estabelece os requisitos relativos à produção e ao comércio de carne picada, de carne em pedaços de menos de 100 g e de preparados de carne;

b) Outros produtos de origem animal:

i) Extractos de carne;

ii) Gorduras animais fundidas, ou seja, gorduras fundidas a partir de carnes, incluindo os respectivos ossos, e destinadas ao consumo humano;

iii) Torresmos, ou seja, resíduos proteicos da fusão, após separação parcial das gorduras e da água;

iv) Gelatinas;

v) Farinhas de carne, courato em pó, sangue salgado ou seco, plasma sanguíneo salgado ou seco;

vi) Estômagos, bexigas e tripas limpas, salgadas, secas ou aquecidas;

c) Pratos cozinhados à base de carne - produtos à base de carne que correspondam a preparados culinários, cozidos ou pré-cozidos, acondicionados e conservados pelo frio;

d) Carnes - As carnes referidas nos:

i) Artigo 2.º, alínea a), da Directiva n.º 64/433/CEE, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 91/497/CEE;

ii) Artigo 3.º da Portaria n.º 743/92, de 24 de Julho;

iii) Artigo 1.º da Portaria n.º 765/90, de 30 de Agosto;

iv) Artigo 3.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro;

v) Artigo 2.º da Directiva n.º 88/657/CEE;

vi) Artigo 2.º, números 1 e 2, da Directiva n.º 91/495/CEE;

e) Matérias-primas - qualquer produto de origem animal utilizado como ingrediente na elaboração dos produtos referidos nas alíneas a) e b) ou que entre na preparação de pratos cozinhados;

f) Tratamento - processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a fumagem, a salga, a marinagem, a salga profunda ou a dessecação, destinado a prolongar a conservação das carnes ou dos produtos de origem animal, associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação desses diferentes processos;

g) Aquecimento - utilização do calor seco ou húmido;

h) Salga - utilização de sais;

i) Salga profunda - difusão de sais na massa do produto;

j) Cura - tratamento das carnes cruas salgadas, aplicado em condições climáticas susceptíveis de provocar, durante uma redução lenta e gradual da humidade, a evolução de processos de fermentação, ou enzimáticos naturais, dos quais resultem, com o tempo, alterações que

conferir ao produto características organolépticas típicas e que garantam a conservação e a salubridade em condições normais de temperatura ambiente;

k) Dessecação - redução natural ou artificial da quantidade de água;

l) Lote - quantidade de produto à base de carne abrangida pelo mesmo documento comercial de acompanhamento ou certificado de salubridade;

m) Acondicionamento - operação destinada a proteger os produtos referidos no n.º 1 do artigo 1.º, através da utilização de um primeiro invólucro ou de um primeiro recipiente em contacto directo com o produto em causa, bem como este primeiro invólucro ou este primeiro recipiente;

n) Embalagem - operação que consiste em colocar um ou vários produtos referidos no n.º 1 do artigo 1.º, acondicionados ou não, num recipiente, bem como o próprio recipiente;

o) Recipiente hermeticamente fechado - recipiente destinado a proteger o conteúdo contra a introdução de microrganismos durante e após o tratamento pelo calor e impenetrável ao ar;

p) Estabelecimento - qualquer empresa que fabrique os produtos referidos nas alíneas a), b) e c);

q) Centro de reacondicionamento - instalação ou armazém em que se procede ao reagrupamento ou ao reacondicionamento de produtos destinados à colocação no mercado;

r) Colocação no mercado - detenção ou exposição com vista à venda, colocação à venda, venda, entrega, ou qualquer outra forma de cedência, com excepção da venda a retalho;

s) Autoridade competente - o Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA), autoridade veterinária nacional, que poderá delegar as competências que lhe são cometidas pelo presente Regulamento, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Art. 3.º - 1 - Sem prejuízo do disposto nos artigos 4.º a 6.º, os produtos à base de carne colocados no mercado devem:

a) Ser preparados e armazenados num estabelecimento aprovado e controlado ou nos termos do artigo 8.º ou, no que se refere aos estabelecimentos que não possuam uma estrutura ou uma capacidade de produção industrial, do artigo 9.º;

b) Ser preparados a partir de carnes tal como se encontram definidas na alínea d) do artigo 2.º;

c) Não ter sido preparados com utilização de carnes declaradas impróprias para consumo, segundo as exigências dos artigos 5.º e 6.º da Directiva n.º 64/433, com a redacção dada pela Directiva n.º 91/497/CEE, nem com:

i) Os órgãos do aparelho genital dos animais, com excepção dos testículos;

ii) Os órgãos do aparelho urinário, com excepção dos rins e da bexiga;

iii) A cartilagem da laringe, da traqueia e dos brônquios extralobulares;

iv) Os olhos e as pálpebras;

v) O canal auditivo externo;

vi) Os tecidos córneos;

vii) A cabeça, com excepção da crista, das orelhas, dos barbilhões e da carúncula, o esófago, o papo, os intestinos e os órgãos do aparelho genital, caso se trate de aves de capoeira.

d) Ser preparados em conformidade com as exigências do capítulo III do anexo B e, no caso de produtos pasteurizados ou esterilizados em recipientes hermeticamente fechados ou de pratos cozinhados, satisfazer as exigências, respectivamente, do capítulo VIII ou IX do anexo B;

e) Ser submetidos ao autocontrolo previsto no artigo 7.º e a um controlo da autoridade competente, nos termos do capítulo IV do anexo B;

f) Satisfazer, se for caso disso, as exigências referidas no n.º 2 do artigo 7.º;

g) Quando for caso disso, ser acondicionados, embalados e rotulados em conformidade com o capítulo V do anexo B, no local ou nos centros de reacondicionamento especialmente aprovados para o efeito pela autoridade competente, sem prejuízo do disposto no n.º 3;

h) Ser marcados em conformidade com o disposto no artigo seguinte;

i) Ser manipulados, armazenados e transportados nos termos do capítulo VII do anexo B e, se forem armazenados num entreposto frigorífico distinto do estabelecimento, o entreposto deve

ter sido aprovado e inspecionado nos termos do artigo 10.º da Directiva n.º 64/433, com a redacção dada pela Directiva n.º 91/497/CEE;

j) Ser acompanhados durante o seu transporte por um documento, nos termos do artigo 5.º

2 - Para efeitos da alínea a) do número anterior, as carnes importadas de países terceiros devem ter sido controladas nos termos do Decreto-Lei n.º 111/93, de 10 de Abril, e legislação complementar, e, no caso das carnes importadas nos termos do capítulo XIII da Portaria n.º 743/92, de 24 de Julho, e do n.º 2 do artigo 17.º da Directiva n.º 91/495, estas só podem ser utilizadas desde que:

a) Os produtos obtidos a partir dessas carnes satisfaçam as exigências do presente Regulamento;

b) Os produtos não forem objecto da marcação de salubridade prevista no capítulo VI do anexo B;

c) A colocação no mercado desses produtos permanece sujeita às disposições nacionais do Estado membro do local de destino.

3 - Para efeitos da alínea g) do n.º 1, o disposto no presente Regulamento sobre denominação de venda dos produtos à base de carne não abrange os produtos de denominação de origem nem os produtos típicos.

4 - Até à entrada em vigor de regulamentação comunitária sobre a matéria, e sem prejuízo das regras nacionais aplicáveis à ionização para fins médicos, os produtos à base de carne não podem ter sido submetidos a radiações ionizantes.

Art. 4.º Os produtos à base de carne devem ser objecto de marcação, sob a responsabilidade do responsável pelo estabelecimento, através de:

a) Uma marca de salubridade nacional, caso a matéria-prima utilizada seja comercializada com a mesma marca;

b) Uma marca a definir pela Comunidade Económica Europeia, se as carnes utilizadas tiverem, por força de legislação comunitária, de ser reservadas à comercialização local;

c) Uma marca de salubridade, nos termos do capítulo VI do anexo B, nos restantes casos, devendo essa marca ser impressa no rótulo, ou aposta no produto, ou no acondicionamento, e a impressão dos rótulos e das marcas ser objecto de autorização da autoridade competente.

Art. 5.º - 1 - Durante o transporte, os produtos à base de carne devem ser acompanhados de um documento comercial de acompanhamento e de um certificado de salubridade.

2 - O documento comercial de acompanhamento referido no número anterior deve:

a) Incluir as indicações previstas no n.º 4 do capítulo VI do anexo B e ainda o número de código que permita identificar a autoridade competente encarregue do controlo do estabelecimento de origem;

b) Ser conservado pelo destinatário durante, pelo menos, um ano.

3 - O certificado de salubridade referido no n.º 1 obedece ao modelo previsto no anexo D e é exigido sempre que se trate de produtos referidos no artigo 1.º, obtidos a partir de carnes provenientes de um matadouro situado numa região, ou numa zona, sujeita a restrições por razões de polícia sanitária, ou a partir das carnes frescas referidas no artigo 6.º da Directiva n.º 64/433, com a redacção dada pela Directiva n.º 91/497/CEE, ou, ainda, de produtos destinados a outro Estado membro depois de transitarem por um país terceiro num meio de transporte selado.

4 - O certificado de salubridade não é exigido para os produtos à base de carne contidos em recipientes hermeticamente fechados e que tenham sido submetidos a um tratamento nos termos do primeiro travessão do ponto B do capítulo VIII do anexo B, quando a marca de salubridade lhes seja aposta, de forma indelével, de acordo com as regras a definir nos termos do processo comunitariamente previsto.

Art. 6.º - 1 - Para além das condições previstas nos artigos 3.º, 4.º e 5.º, os produtos à base de carne devem:

a) Ser preparados por aquecimento, salga profunda, marinagem ou dessecação, podendo esses processos ser combinados com a fumagem ou a cura, se for caso disso, em condições microclimáticas especiais, e ser associados a certos adjuvantes de salga profunda, desde que respeitando o disposto no n.º 2 do artigo 14.º, podendo os produtos à base de carne ser igualmente associados a outros produtos alimentares e condimentos;

b) Ser obtidos, se for caso disso, a partir de um produto à base de carne ou de um preparado de carne.

2 - Até expirarem as derrogações previstas pelas Portarias números 743/92, de 24 de Julho, e 584/92, de 26 de Junho, as salas, utensílios e material utilizados na elaboração de produtos à base de carne, a partir de ou com carnes munidas da marca de salubridade da Comunidade Económica Europeia, só podem ser utilizados para a elaboração de produtos à base de carne a partir de ou com carnes que não possuam a referida marca após autorização da autoridade competente e desde que sejam tomadas todas as precauções a fim de permitir diferenciar os produtos.

3 - Os produtos à base de carne a que se referem as alíneas a) e b) do artigo 4.º não podem ser enviados para o território de outro Estado membro.

Art. 7.º Os pratos cozinhados com matérias-primas de origem animal abrangidas pelo presente Regulamento em estabelecimentos referidos na alínea p) do artigo 2.º devem, enquanto não forem comunitariamente estabelecidas as normas sanitárias e de origem aplicáveis, respeitar as regras de higiene previstas no capítulo II do anexo A, satisfazer as exigências específicas previstas no capítulo IX do anexo B e ser controlados nos termos do artigo 9.º

Art. 8.º Os produtos de origem animal não referidos nos artigos anteriores devem:

a) Ter sido obtidos em estabelecimentos que satisfaçam as exigências do artigo 9.º, sejam autorizados e registados nos termos do artigo 12.º, respeitem as normas do anexo A e sejam controlados nos termos do artigo 10.º;

b) Ser fabricados de acordo com as condições específicas previstas no anexo C;

c) Ser sujeitos aos controlos previstos no capítulo IV do anexo B;

d) Ser acompanhados, nos termos do n.º 2 do artigo 5.º, de um documento comercial que especifique a origem dos referidos produtos.

Art. 9.º - 1 - O responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento deve tomar as medidas necessárias para que sejam observadas as normas do presente Regulamento em todas as fases da produção ou do reacondicionamento.

2 - Em cumprimento do disposto no número anterior, devem ser efectuados autocontrolos constantes baseados nos seguintes princípios:

a) Identificação dos pontos críticos do estabelecimento em função dos processos utilizados;

b) Aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;

c) Colheita de amostras para análise em laboratório aprovado pela autoridade competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção;

d) Conservação de um registo das informações referidas nas alíneas anteriores, durante um período de, pelo menos, dois anos, excepto para os produtos referidos no n.º 2, em relação aos quais este prazo pode ser reduzido para seis meses a contar da data de durabilidade mínima do produto;

e) Garantias em matérias de gestão da marcação de salubridade, nomeadamente dos rótulos com marca de salubridade.

3 - O disposto nas alíneas a) e b) do número anterior deve ser determinado em conjunto com a autoridade competente, que controlará o seu cumprimento com regularidade.

4 - Se o resultado da análise laboratorial, ou outra informação, revelar a existência de risco sanitário grave, o responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento deve comunicar esse facto à autoridade competente.

5 - Em caso de risco imediato para a saúde humana, devem ser retirados do mercado os produtos obtidos em condições tecnológicas semelhantes e susceptíveis de apresentar o mesmo risco, devendo esses produtos permanecer sob a vigilância e responsabilidade da autoridade competente até serem destruídos, utilizados para fins que não o consumo humano ou, após autorização da referida autoridade, ser tratados adequadamente a fim de eliminar os riscos.

6 - O responsável pelo estabelecimento, ou centro de reacondicionamento, no que se refere aos produtos à base de carne que não possam ser conservados à temperatura ambiente, deve, para efeitos de controlo, mencionar de forma visível e legível, na embalagem do produto, a temperatura a que o mesmo deve ser transportado e armazenado, bem como a data de

durabilidade mínima ou, no caso de produtos microbiologicamente perecíveis, a data limite de consumo.

7 - O responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento deve ter à sua disposição ou organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer as condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, excepto se o referido pessoal já dispuser de qualificação suficiente, comprovada por diploma.

8 - O programa de formação a que se refere o número anterior poderá revestir carácter específico quando se tratar dos estabelecimentos referidos no artigo 11.º, devendo a autoridade competente estar associada à concepção e execução do programa de formação.

Art. 10.º - 1 - O IPPAA elaborará uma lista dos estabelecimentos aprovados, com excepção dos referidos no artigo 13.º, sendo a cada um deles atribuído um número de aprovação.

2 - Será atribuído um número de aprovação único a:

a) Um estabelecimento ou centro de reacondicionamento que trate ou reacondicione produtos obtidos a partir de ou com matérias-primas abrangidas por vários dos diplomas referidos na alínea d) do artigo 2.º;

b) Um estabelecimento situado no mesmo local que um estabelecimento aprovado nos termos de um dos diplomas referidos na alínea d) do artigo 2.º

3 - Os estabelecimentos só serão aprovados quando se verifique que estão cumpridas as disposições da presente portaria no que se refere à natureza das actividades exercidas.

4 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, desde que um estabelecimento a aprovar no âmbito deste Regulamento esteja integrado num estabelecimento aprovado de acordo com a Portaria n.º 743/92 ou com as Directivas números 64/433/CEE, com a redacção dada pela Directiva n.º 91/497/CEE, ou 91/493/CEE, ou 91/495/CEE, as salas, equipamentos e instalações previstos para o pessoal, bem como todas as salas em que não haja risco de contaminação das matérias-primas ou dos produtos não acondicionados, podem ser comuns a estes estabelecimentos.

5 - Quando se verifique o incumprimento evidente das regras de higiene previstas no presente Regulamento ou um entrave a uma inspecção sanitária, a autoridade competente pode:

a) Intervir na utilização de equipamentos ou salas e tomar qualquer medida necessária, que poderá incluir a redução da cadência de produção ou a suspensão momentânea do processo de produção;

b) Suspender temporariamente a autorização, se for caso disso, para o tipo de produção posto em causa, sempre que estas medidas ou as medidas previstas no n.º 5 do artigo 9.º se tiverem revelado insuficientes.

6 - Caso as causas de incumprimento a que se refere o número anterior não sejam eliminadas no prazo fixado pela autoridade competente, esta cancelará a licença sanitária.

7 - A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados pela autoridade competente.

8 - Os estabelecimentos deverão ficar sob controlo permanente da autoridade competente, sendo a presença permanente ou periódica da autoridade competente num determinado estabelecimento determinada em função da dimensão do estabelecimento, do tipo de produto fabricado, do sistema de avaliação dos riscos e das garantias oferecidas nos termos da alínea e) do n.º 2 e do n.º 3, todos do artigo 9.º

9 - O responsável pelo estabelecimento deve permitir à autoridade competente o acesso livre e permanente a todas as partes do estabelecimento, para efeitos de verificação do cumprimento do disposto neste Regulamento.

10 - Em caso de dúvida sobre a origem das carnes, devem ser facultados à autoridade competente os documentos que permitam identificar o matadouro de origem ou o estabelecimento de proveniência da matéria-prima.

11 - A autoridade competente efectuará análises regulares dos resultados dos controlos previstos nos números 2, 3 e 4 do artigo anterior, podendo, em função dessas análises, mandar efectuar análises complementares.

12 - Os resultados das análises a que se refere o número anterior serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do responsável pelo estabelecimento, que deverá suprimir as irregularidades verificadas.

13 - Em caso de incumprimento reiterado, o controlo será reforçado e a autoridade competente procederá à apreensão dos rótulos ou outros suportes com a marca de salubridade.
Art. 11.º - 1 - O IPPAA poderá conceder aos estabelecimentos que fabricam produtos à base de carne e que não possuam uma estrutura e uma capacidade de produção industrial derrogações às exigências da alínea g) do n.º 2 do capítulo I do anexo A, no que se refere às torneiras, e às do n.º 11 do mesmo capítulo, no que se refere aos vestiários, os quais podem ser substituídos por armários.

2 - Poderão ainda ser concedidas derrogações ao n.º 3 do capítulo I do anexo A no que se refere aos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos acabados, desde que o estabelecimento disponha, pelo menos, de:

a) Um compartimento ou equipamento, eventualmente refrigerado, para a armazenagem das matérias-primas, se tal armazenagem aí for efectuada;

b) Um compartimento ou equipamento, eventualmente refrigerado, para a armazenagem dos produtos acabados, se tal armazenagem aí for efectuada.

3 - As derrogações previstas no n.º 1 poderão ser alargadas aos estabelecimentos referidos:

a) No n.º 1 do artigo 4.º da Directiva n.º 64/433/CEE, com a redacção dada pela Directiva n.º 91/497/CEE, sempre que estiverem reunidas as exigências previstas no n.º 1, segundo parágrafo, do artigo 13.º da referida directiva;

b) No n.º 2 do artigo 4.º e no n.º 1, segundo parágrafo, do artigo 13.º da Directiva n.º 64/433/CEE, com a redacção dada pela Directiva n.º 91/497/CEE, desde que estes fabriquem produtos à base de carne e que o tratamento dos produtos nesses estabelecimentos obedeça às exigências do presente Regulamento.

4 - As disposições do capítulo VII do anexo B não se aplicam às operações de armazenagem nos estabelecimentos referidos nos números 1 e 2 nem às operações de transporte de produtos que não os referidos no n.º 6 do artigo 9.º

Art. 12.º - 1 - Em derrogação do disposto no artigo 10.º e desde que a produção não se efectue num estabelecimento aprovado nos termos do mesmo artigo, o IPPAA autorizará e registará todos os estabelecimentos que produzam outros produtos de origem animal definidos na alínea b) do artigo 2.º, atribuindo a cada um deles um número oficial específico, para fins de inspecção e de reconhecimento do estabelecimento de origem dos produtos em causa.

2 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que a produção se efectue num local contíguo a um matadouro, aquela aprovação deverá ser alargada ao referido local, desde que o mesmo cumpra as exigências do presente Regulamento.

3 - A inspecção e a fiscalização dos estabelecimentos a que se refere este artigo são efectuadas pela autoridade competente, à qual o responsável pelo estabelecimento deve permitir o acesso livre e permanente a todas as partes do estabelecimento para efeitos de verificação do cumprimento do disposto neste Regulamento.

4 - Caso as inspecções referidas no número anterior revelem que o disposto neste Regulamento não está a ser respeitado, a autoridade competente tomará as medidas adequadas, incluindo as medidas referidas nos números 3, 4 e 5 do artigo 10.º

5 - As análises e testes serão efectuados em conformidade com métodos comprovados e cientificamente reconhecidos, em especial os adoptados em disposições comunitárias ou em normas internacionais.

Art. 13.º Aos produtos abrangidos pelo presente Regulamento aplica-se o disposto na Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho.

Art. 14.º - 1 - Até à adopção de normas sanitárias de âmbito comunitário aplicáveis à colocação de carnes de caça selvagem no mercado, continuam a ser aplicáveis as normas nacionais relativas à utilização destas carnes nos estabelecimentos referidos no presente Regulamento e à colocação no mercado de produtos à base de carne que contenham estas carnes.

2 - Até à publicação da lista de géneros alimentícios aos quais se podem acrescentar aditivos autorizados, assim como das condições dessa adição e, se necessário, de limitações quanto ao objectivo tecnológico da sua utilização, continuam a ser aplicáveis à produção nacional e ao comércio intracomunitário as normas nacionais e os convénios bilaterais existentes até 1 de

Julho de 1990 que restrinjam a utilização de aditivos nos produtos abrangidos pelo presente Regulamento.

Art. 15.º Sem prejuízo das disposições específicas do presente Regulamento, a autoridade competente procederá a todos os controlos que considerar adequados caso suspeite do não cumprimento das disposições deste Regulamento ou se houver dúvidas quanto à salubridade dos produtos referidos no artigo 1.º

ANEXO A

Condições gerais

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem possuir, pelo menos:

1) Locais de trabalho de dimensões suficientes para que as actividades que neles se exerçam se façam em condições de higiene adequadas. Estes locais de trabalho serão concebidos e dispostos por forma a evitar qualquer contaminação das matérias-primas e dos produtos;

2) Nos locais em que se procede à manipulação, preparação e transformação das matérias-primas e ao fabrico dos produtos:

a) Pavimentos de material impermeável e resistente, fácil de limpar e de desinfectar e colocado e equipado de modo a permitir escoamento e evacuação fáceis da água;

b) Paredes de superfícies lisas fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de, pelo menos, 2 m ou pelo menos da altura da capacidade de armazenagem nos compartimentos de refrigeração e de armazenagem;

c) Um tecto fácil de limpar;

d) Portas de material inalterável, fáceis de limpar;

e) Ventilação suficiente e, se for necessário, uma boa extracção do vapor;

f) Luz suficiente, natural ou artificial;

g) Um número suficiente de meios para a limpeza e desinfecção das mãos, dotados de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada. Nas salas de trabalho e nos lavabos as torneiras não devem poder ser accionadas com a mão. Os dispositivos devem ser equipados com produtos de limpeza e de desinfecção e com meios higiénicos de secagem das mãos;

h) Meios para a limpeza dos utensílios, do material e das instalações;

3) Nos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos referidos na presente portaria aplicam-se as mesmas condições que as referidas no n.º 2, excepto:

- Nos compartimentos de armazenagem refrigerados, nos quais é suficiente um pavimento fácil de limpar e de desinfectar, disposto de modo a permitir um fácil escoamento da água;

- Nos compartimentos de congelação ou de ultracongelação, nos quais é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível, fácil de limpar, devendo, contudo, dispor de uma instalação frigorífica de potência suficiente para assegurar a conservação das matérias-primas e dos produtos nas condições de temperatura previstas na presente portaria.

A utilização de paredes de madeira nos compartimentos referidos no segundo travessão construídas antes de 1 de Janeiro de 1983 não constitui fundamento para cancelar a aprovação.

A capacidade dos compartimentos deve ser suficiente para assegurar a armazenagem das matérias-primas utilizadas e dos produtos;

4) Equipamentos para a movimentação em condições de higiene e protecção das matérias-primas e dos produtos acabados não embalados ou acondicionados durante as operações de carga e descarga;

5) Meios adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores e pássaros;

6) Meios e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, recipientes, correias transportadoras, serras e facas destinados a entrar em contacto directo com as matérias-primas e os produtos, em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e de desinfectar;

7) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho hermético, destinados a recolher matérias-primas ou produtos não destinados ao consumo humano ou, caso a sua abundância o exigir ou não forem retirados ou destruídos

no final de cada fase de trabalho, um compartimento que feche à chave, para o mesmo efeito. Sempre que essas matérias-primas ou produtos forem evacuados através de condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação de outras matérias-primas ou produtos;

8) Instalações adequadas de limpeza e desinfecção do material e dos utensílios;

9) Um dispositivo de evacuação das águas residuais que obedeça às exigências de higiene;

10) Um equipamento que forneça exclusivamente água potável, na acepção da Directiva n.º 80/778/CEE do Conselho, de 15 de Julho, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano. Todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, combate aos incêndios ou refrigeração, desde que as condutas instaladas para o efeito impeçam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco, directo ou indirecto, de contaminação do produto. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

11) Um número adequado de vestiários com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de retretes. As retretes não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. Os lavatórios devem ser equipados com produtos de limpeza das mãos e com meios higiénicos de secagem das mesmas, não podendo as torneiras dos lavatórios ser accionadas com a mão;

12) Uma sala suficientemente adaptada, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção, se a quantidade de produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente;

13) Um compartimento ou um dispositivo para armazenar detergentes, desinfectantes ou substâncias análogas;

14) Um compartimento ou um armário para armazenar o material de limpeza e de manutenção;

15) Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios caso essa limpeza e desinfecção se faça em instalações oficialmente aprovadas pela autoridade competente.

CAPÍTULO II

Condições gerais de higiene

A) Condições gerais de higiene aplicáveis às salas, aos materiais e aos utensílios

1 - O material e o equipamento utilizado na elaboração das matérias-primas e dos produtos, o pavimento, as paredes, o tecto e as divisórias devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação das matérias-primas ou dos produtos. A água utilizada para lavar os utensílios deve ter uma temperatura igual ou superior a +82° C.

2 - Nenhum animal deve penetrar nos estabelecimentos, devendo proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outra praga nas salas ou nos materiais. Os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas devem ser guardados em compartimentos ou armários que fechem à chave, não devendo a sua utilização causar risco de contaminação das matérias-primas e dos produtos.

3 - Os locais, os utensílios e o material de trabalho só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos para os quais foi concedida autorização. Todavia, podem ser utilizados para a elaboração, simultânea ou não, de outros produtos alimentares próprios para o consumo humano, após autorização da autoridade competente. Esta restrição não se aplica ao material de transporte utilizado nas salas em que não se laborem matérias-primas ou produtos referidos na presente portaria.

4 - A utilização de água potável, na acepção da Directiva n.º 80/778/CEE, é obrigatória para todas as utilizações. Todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização da água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou o combate aos incêndios, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação das matérias-primas e dos produtos.

5 - Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser aprovados pela autoridade competente e utilizados de modo que o equipamento, o material de trabalho, as matérias-primas e os produtos não sejam afectados.

Após a utilização dessas substâncias, os equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser perfeitamente enxaguados com água potável. Os produtos de manutenção e de limpeza devem ser armazenados no compartimento previsto no n.º 14 do capítulo I.

6 - É proibido espalhar serradura ou qualquer outro produto similar no pavimento das salas de trabalho e de armazenagem de matérias-primas e dos produtos referidos na presente portaria.

B) Condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal

1 - Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal, em especial:

a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequado e limpa e usar uma touca que envolva completamente o cabelo. Isto aplica-se, nomeadamente, às pessoas que manipulem matérias-primas e produtos sujeitos a contaminação, não embalados;

b) O pessoal afecto à manipulação e preparação das matérias-primas e dos produtos deve lavar as mãos pelo menos cada vez que recomeça o trabalho e ou em caso de conspurcação; os ferimentos das mãos devem ser cobertos com um penso estanque;

c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nas salas de trabalho e de armazenagem das matérias-primas e dos produtos.

2 - As entidades patronais devem tomar todas as medidas necessárias para afastar da manipulação das matérias-primas e dos produtos as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se demonstre que essas pessoas estão em condições de realizar essas operações sem perigo.

Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa afecta à laboração e à manipulação das matérias-primas e dos produtos é obrigada a comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação. O acompanhamento médico dessa pessoa está subordinado à legislação nacional.

ANEXO B

Condições especiais para os produtos à base de carne

CAPÍTULO I

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos que preparam os produtos à base de carne

1 - Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I do anexo A, os estabelecimentos que procedam ao fabrico, à manipulação e ao acondicionamento dos produtos à base de carne devem dispor, pelo menos, de:

a) Compartimentos adequados, suficientemente amplos, para armazenagem separada:

i) Em regime de frio, das matérias-primas;

ii) À temperatura ambiente ou, se necessário, em função da sua natureza, em regime de frio, dos produtos à base de carne, entendendo-se que as matérias-primas, os produtos à base de carne e os outros produtos de origem animal não embalados deverão ser armazenados separados das matérias-primas e dos produtos embalados;

b) Uma ou mais salas adequadas, suficientemente amplas para o fabrico e acondicionamento dos produtos à base de carne. As operações de fabrico e acondicionamento podem ser efectuadas na mesma sala, desde que estas operações constituam um ciclo único de produção que garanta o cumprimento das exigências da presente portaria e a salubridade das matérias-primas e dos produtos acabados e desde que a concepção e as dimensões da sala de fabrico o permitam;

c) Um compartimento ou um dispositivo para armazenagem de certos ingredientes, tais como os aditivos alimentares;

d) Uma sala para a embalagem, a menos que sejam satisfeitas as condições previstas a esse respeito no n.º 3 do capítulo V, e para a expedição;

e) Uma sala para a armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem;

f) Uma sala para a limpeza do equipamento e do material, tais como ganchos e recipientes.

2 - De acordo com o tipo de produto em causa, o estabelecimento deve dispor de:

a) Uma sala ou, se não existir qualquer risco de contaminação, um local para a abertura das embalagens;

- b) Uma sala ou, se não existir qualquer risco de contaminação, um local para a descongelação das matérias-primas;
- c) Uma sala para as operações de corte;
- d) Uma sala ou uma instalação para a secagem e a cura;
- e) Uma sala ou uma instalação para a fumagem;
- f) Uma sala para a dessalga, a imersão e qualquer outro tratamento, nomeadamente das tripas naturais, se estas matérias-primas não tiverem sido tratadas no estabelecimento de origem;
- g) Uma sala de pré-limpeza das matérias-primas necessárias para a elaboração de produtos à base de carne;
- h) Uma sala para a salga profunda que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para manter a temperatura prevista no n.º 4 do capítulo II;
- i) Uma sala de pré-limpeza, se necessário, dos produtos à base de carne destinados a ser cortados em fatias ou cortados e acondicionados;
- j) Uma sala que disponha, se necessário, de climatização para o corte em fatias ou o corte e acondicionamento dos produtos à base de carne destinados a serem colocados pré-embalados no mercado;
- k) As salas específicas previstas no anexo C, na medida em que os produtos aí referidos sejam fabricados nos estabelecimentos citados no presente capítulo;
- l) Se estiverem preenchidas as condições previstas na alínea b) do n.º 1, pode ser decidido, após acordo da autoridade competente, que algumas dessas operações possam ser efectuadas numa sala comum;
- m) Se não estiverem preenchidas as condições previstas na alínea b) do n.º 1, as operações que possam constituir um risco sanitário para certos produtos fabricados simultaneamente e as operações associadas a uma produção excessiva de calor devem ser efectuadas numa sala separada.

CAPÍTULO II

Condições especiais de higiene para os estabelecimentos que preparam produtos à base de carne

1 - As salas em que são armazenados ou laborados géneros alimentícios, excepto carnes ou produtos à base de carne susceptíveis de entrar na composição de produtos à base de carne, devem ser submetidas às regras gerais previstas na presente portaria.

2 - As matérias-primas e os ingredientes que entram na composição de produtos à base de carne, bem como estes produtos e produtos de origem animal, assim como os recipientes que os contenham, não devem entrar em contacto directo com o pavimento e devem ser manipulados em condições que não sejam susceptíveis de os contaminar, devendo evitar-se que haja qualquer contacto entre as matérias-primas e os produtos acabados.

3 - É autorizada a utilização de madeira nas salas de fumagem, de salga profunda, de cura, de salmoura, de armazenagem dos produtos à base de carne e na sala de expedição, quando tal for indispensável por razões tecnológicas e desde que não apresentem qualquer risco de contaminação desses produtos. A introdução de estrados de madeira é autorizada exclusivamente para o transporte de carnes ou de produtos à base de carne embalados. Além disso, pode-se autorizar a utilização de metais galvanizados na dessecação de presuntos e de outros produtos, desde que não estejam corroídos nem entrem em contacto com os produtos.

4 - As temperaturas das salas ou de uma parte das salas em que se procede à laboração das carnes, das carnes picadas utilizadas como matéria-prima, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne devem garantir uma produção higiénica; se necessário, essas salas ou partes de salas devem dispor de climatização.

Quando aí estiverem a decorrer as operações de corte ou de salga profunda, as salas de corte e de salga profunda devem ser mantidas a uma temperatura não superior a 12°C, excepto para os estabelecimentos referidos no artigo 9.º

Todavia, para os outros estabelecimentos, a autoridade competente poderá derrogar esta exigência de temperatura quando considerar que essa derrogação se justifica, tendo em conta a tecnologia de preparação do produto à base de carne.

CAPÍTULO III

Exigências relativas às matérias-primas utilizadas na laboração de produtos à base de carne

1 - Para poderem ser utilizadas no fabrico de produtos à base de carne, as carnes devem:

- Provir de um estabelecimento aprovado nos termos das directivas referidas na alínea d) do artigo 2.º e ter sido transportadas em condições sanitárias satisfatórias, nos termos das referidas directivas;

- Ser conservadas nos termos das directivas referidas na alínea d) do artigo 2.º logo que dêem entrada no estabelecimento de transformação e até serem utilizadas.

Todavia, até 31 de Dezembro de 1995, poderão permanecer em estabelecimentos aprovados carnes obtidas em estabelecimentos que beneficiem das derrogações previstas na Directiva n.º 91/498/CEE. Até essa data, as carnes que não preencham as condições fixadas nas directivas referidas na alínea d) do artigo 2.º só poderão permanecer nos estabelecimentos aprovados se aí forem armazenadas em locais separados, devendo ser laboradas noutros locais ou em alturas diferentes das utilizadas para as carnes que satisfaçam as referidas condições. Os produtos à base de carne obtidos a partir dessas carnes devem estar munidos da marca nacional.

2 - As carnes picadas e os preparados de carne, desde que não sejam fabricados na sala referida no n.º 1, alínea b), do capítulo I, devem:

- Provir de um estabelecimento aprovado nos termos da Directiva n.º 88/657/CEE e ter sido transportados em condições sanitárias satisfatórias, nos termos da referida directiva;

- Ser conservados, nos termos da Directiva n.º 88/657/CEE, logo que dêem entrada no estabelecimento de transformação e até serem utilizados.

3 - É autorizada a presença de produtos da pesca que entrem na preparação de produtos à base de carne desde que cumpram as exigências da Directiva n.º 91/493/CEE.

CAPÍTULO IV

Controlo da produção

1 - Os estabelecimentos são submetidos a um controlo exercido pela autoridade competente, que deve assegurar-se do cumprimento das exigências da presente portaria, designadamente:

a) Controlar:

- i) O grau de limpeza das salas, das instalações, dos utensílios e da higiene do pessoal;

- ii) A eficácia dos controlos efectuados pelo estabelecimentos nos termos do artigo 7.º, nomeadamente através da análise dos resultados e da colheita de amostras;

- iii) A qualidade microbiológica e higiénica dos outros produtos de origem animal;

- iv) A eficácia do tratamento dos produtos à base de carne;

- v) Os recipientes hermeticamente fechados, através de uma amostragem aleatória;

- vi) A marcação de salubridade adequada dos produtos à base de carne, bem como a identificação dos produtos declarados impróprios para o consumo humano e o destino que lhes é reservado;

- vii) As condições de armazenagem e de transporte;

b) Efectuar todas as colheitas de amostras necessárias às análises laboratoriais;

c) Efectuar qualquer outro controlo que considerar necessário para assegurar o cumprimento das exigências da presente portaria;

d) Certificar-se se um produto à base de carne foi elaborado a partir de carne à qual foram incorporados outros produtos alimentares, aditivos alimentares ou condimentos, submetendo-o a uma inspecção adequada e verificando se satisfaz os critérios de produção estabelecidos pelo produtor e, nomeadamente, se a composição do produto corresponde efectivamente às menções constantes do rótulo, em caso de utilização da denominação de venda referida no n.º 4 do capítulo V.

2 - A autoridade competente deverá ter acesso livre e permanente aos entrepostos frigoríficos e a todas as salas de trabalho, para se certificar do cumprimento rigoroso destas disposições.

CAPÍTULO V

Acondicionamento, embalagem e rotulagem

1 - O acondicionamento e a embalagem devem ser efectuados nas salas preparadas para esse fim e em condições de higiene satisfatórias.

Sem prejuízo da Directiva n.º 89/109/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios, o acondicionamento e a

embalagem devem satisfazer as normas de higiene e ser suficientemente sólidos para assegurar uma protecção eficaz dos produtos à base de carne.

2 - O acondicionamento ou a embalagem não podem voltar a ser utilizados para produtos à base de carne, com excepção de alguns continentes especiais, de barro, de vidro ou de plástico, por exemplo, que podem ser utilizados de novo após uma limpeza e desinfectação eficazes.

3 - O fabrico de produtos à base de carne e as operações de embalagem podem ser efectuados na mesma sala, desde que as embalagens possuam as características enunciadas no n.º 2 ou que sejam satisfeitas as seguintes condições:

a) A sala deve ser suficientemente ampla e adaptada de modo a assegurar o carácter higiénico das operações;

b) O acondicionamento e a embalagem são colocados imediatamente após o seu fabrico num invólucro hermético, protegido contra qualquer danificação durante o transporte e armazenado em condições higiénicas numa sala destinada a esse fim;

c) As salas de armazenagem de materiais de embalagem devem estar isentas de pó e de parasitas, sem qualquer ligação atmosférica com salas que contenham substâncias susceptíveis de contaminar as carnes, as carnes picadas, os preparados de carne ou os produtos à base de carne. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto com o pavimento;

d) As embalagens são montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas na sala, podendo ser concedida uma derrogação a esta exigência em caso de montagem automática das embalagens, desde que tal não apresente qualquer risco de contaminação para os produtos à base de carne;

e) As embalagens são introduzidas na sala em condições higiénicas e imediatamente utilizadas, não podendo ser manipuladas pelo pessoal encarregado de manipular as carnes, as carnes picadas, os preparados de carne e os produtos à base de carne não acondicionados;

f) Imediatamente após a sua embalagem, os produtos à base de carne devem ser colocados nos compartimentos de armazenagem previstos para o efeito.

4 - Para além das exigências do Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, e respectiva regulamentação, respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, devem figurar, de modo visível e legível, no acondicionamento ou no rótulo dos produtos à base de carne as seguintes menções, que deverão acompanhar os produtos à base de carne até ao consumidor final, com excepção dos produtos referidos no terceiro travessão:

- Na medida em que tal não for claramente indicado na denominação de venda do produto ou na lista de ingredientes, a espécie ou espécies a partir da qual ou das quais foram obtidas as carnes;

- Uma menção que permita identificar uma quantidade de produtos obtidos em condições tecnológicas semelhantes e susceptíveis de apresentar o mesmo risco;

- Para as embalagens não destinadas ao consumidor final, a data de preparação;

- A denominação de venda, seguida da referência à norma nacional ou à legislação nacional que a autoriza.

Os termos «norma nacional» ou «legislação nacional» abrangem:

a) As disposições de produção ou de elaboração autorizadas no direito nacional;

b) As regras especiais do direito nacional que impõem restrições específicas às condições de produção ou de laboração para determinados produtos;

c) Todas as denominações de venda que, na ausência de normas nacionais que as restrinjam, sejam admitidas pela legislação de um Estado membro ou num Estado membro em que essa denominação esteja consagrada pelo costume.

- Enquanto não for tomada uma decisão a nível comunitário, sempre que se utilizem proteínas ou amido em produtos à base de carne a menção dessa utilização deve figurar no mesmo campo visual da denominação de venda.

CAPÍTULO VI

Marcação de salubridade

1 - Os produtos à base de carne devem apresentar uma marcação de salubridade, efectuada no momento do fabrico ou imediatamente após, no estabelecimento ou no centro de acondicionamento, num local claramente visível, de forma perfeitamente legível, indelével e em caracteres facilmente decifráveis.

A marca de salubridade pode ser aposta no próprio produto ou no acondicionamento, caso o produto à base de carne disponha de um acondicionamento individual, ou num rótulo aposto nesse acondicionamento, em conformidade com a alínea b) do n.º 4. Todavia, caso um produto à base de carne seja acondicionado e embalado individualmente, é suficiente a aposição da marca de salubridade na embalagem.

2 - No caso de os produtos à base de carne, com uma marca de salubridade em conformidade com o n.º 1, serem em seguida colocados numa embalagem, a marca de salubridade deve ser igualmente aposta nessa embalagem.

3 - Em derrogação aos números 1 e 2, não é necessária a aposição da marca de salubridade nos produtos à base de carne contidos em unidades de expedição, destinados a sofrer uma transformação complementar ou de acondicionamento num estabelecimento aprovado, desde que:

- A superfície exterior das referidas unidades que contêm os produtos à base de carne apresente uma marca de salubridade aposta em conformidade com a alínea a) do n.º 4;

- O estabelecimento destinatário mantenha um regime separado com a indicação das quantidades, tipo e origem dos produtos à base de carne recebidos em conformidade com o presente ponto;

- O local de destino e a utilização prevista dos produtos à base de carne sejam claramente indicados na superfície exterior da grande embalagem, excepto se esta última for transparente. Todavia, se uma unidade de expedição de produtos acondicionados estiver contida numa embalagem transparente, a marca de salubridade na embalagem não é exigida se a marca de salubridade aposta nos produtos acondicionados for claramente visível através da embalagem.

4 - a) A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:

i) Quer:

- Na parte superior, as iniciais do país expedidor, em letras maiúsculas de imprensa, ou seja: B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK, seguidas do número de aprovação do estabelecimento, ou, conforme as modalidades a fixar de acordo com o procedimento comunitário, do centro de reacondicionamento, eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu a aprovação;

- Na parte inferior, uma das siglas seguintes: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG;

ii) Quer:

- Na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas;

- No centro, o número de aprovação do estabelecimento ou, em termos a fixar de acordo com o procedimento comunitário, do centro de reacondicionamento eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu a aprovação;

- Na parte inferior, uma das siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG;

b) A marca de salubridade pode ser aposta por meio de um carimbo, a tinta ou a fogo, no produto, no acondicionamento ou na embalagem, podendo ainda ser impressa ou colocada no rótulo. Desde que esteja aposta na embalagem, a marca deve ser destruída aquando da abertura da embalagem. No que respeita aos produtos contidos em recipientes hermeticamente fechados, a marca deve ser aposta de modo indelével na tampa ou no corpo do recipiente.

c) A marcação de salubridade pode igualmente consistir na fixação inamovível de uma placa de material resistente que satisfaça todas as exigências de higiene e inclua as indicações referidas na alínea a).

CAPÍTULO VII

Armazenagem e transporte

1 - Os produtos à base de carne devem ser armazenados nos compartimentos previstos no n.º 1, alínea a), do capítulo I do anexo B.

Todavia, os produtos à base de carne susceptíveis de serem conservados à temperatura ambiente podem ser armazenados em compartimentos de armazenagem construídos com materiais resistentes, fáceis de limpar e desinfectar, aprovados pela autoridade competente.

2 - Os produtos à base de carne para os quais são indicadas, em conformidade com o n.º 2 do artigo 7.º, determinadas temperaturas de armazenagem devem ser mantidos a essas temperaturas.

3 - Os produtos à base de carne devem ser expedidos de modo a serem protegidos durante o transporte contra causas susceptíveis de os contaminar ou danificar. Para esse efeito, é necessário ter em consideração a duração do transporte e os meios de transporte utilizados, bem como as condições meteorológicas.

4 - Os meios utilizados para o transporte dos produtos à base de carne devem estar equipados, se os produtos assim o exigirem, de modo a assegurar que os produtos possam ser transportados à temperatura requerida e, nomeadamente, que as temperaturas indicadas nos termos do n.º 6 do artigo 9.º não sejam ultrapassadas.

CAPÍTULO VIII

Condições especiais para os produtos pasteurizados ou esterilizados contidos em recipientes hermeticamente fechados.

A - Para além das condições previstas no anexo A, os estabelecimentos que fabriquem produtos pasteurizados ou esterilizados em recipientes herméticos fechados:

1 - Devem dispor de:

- a) Um dispositivo que permita encaminhar de forma higiénica os recipientes para a sala de trabalho;
- b) Um dispositivo para a limpeza eficaz das latas de conserva imediatamente antes do seu enchimento;
- c) Um dispositivo para a lavagem com água potável, suficientemente quente para eliminar as gorduras dos recipientes depois do fecho hermético e antes da autoclavagem;
- d) Um compartimento, um local ou uma instalação apropriada para o arrefecimento e a secagem dos recipientes depois do tratamento pelo calor;
- e) Instalações para a incubação de produtos à base de carne contidos em recipientes hermeticamente fechados recolhidos como amostras;
- f) Um equipamento adequado para verificar se os recipientes são estanques e se estão intactos.

2 - Devem controlar que:

- a) Os recipientes hermeticamente fechados sejam retirados dos autoclaves a uma temperatura suficientemente elevada para assegurar uma rápida evaporação da humidade e não sejam manuseados antes de estarem completamente secos;
- b) Os recipientes que apresentem formação de gás sejam submetidos a um exame complementar;
- c) Os termómetros dos autoclaves sejam controlados por meio de termómetros calibrados;
- d) Os recipientes sejam:
 - Rejeitados, se estiverem danificados ou mal feitos;
 - Rejeitados ou limpos, se não o estiverem, e, no que se refere às latas de conserva, limpas de modo eficaz, imediatamente antes do enchimento, através dos dispositivos de limpeza referidos na alínea b) do n.º 1, só sendo autorizada a utilização de água corrente;
 - Se necessário, postos a escorrer durante bastante tempo após a limpeza e antes do enchimento;
 - Se necessário, lavados com água potável, suficientemente quente para eliminar as gorduras, após o fecho hermético e antes da autoclavagem, por meio do dispositivo referido na alínea c) do n.º 1;
 - Arrefecidos, após o aquecimento, em água que satisfaça as exigências do quinto travessão do ponto B;
 - Manipulação, antes e depois do tratamento pelo calor, de modo a evitar qualquer danificação ou contaminação.

B - O concessionário ou o gestor de um estabelecimento que fabrique produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados deve, além disso, assegurar-se através de um controlo por amostragem de que:

- É aplicado aos produtos à base de carne destinados a serem armazenados à temperatura ambiente um tratamento que permita obter um valor Fc igual ou superior a 3,00, excepto se a mesma estabilidade do produto tiver sido obtida por salga, ou é aplicado um tratamento térmico equivalente pelo menos a uma pasteurização, cujos parâmetros sejam aprovados pela autoridade competente;
- Os recipientes vazios respeitam as normas de produção;
- É efectuado um controlo da produção diária, de acordo com uma periodicidade previamente estabelecida, a fim de garantir a eficácia do fecho. Para esse efeito deve estar disponível um equipamento adequado para examinar as secções perpendiculares das juntas dos recipientes fechados;
- São efectuados os controlos necessários e utilizados, em especial, indicadores de controlo para garantir que os recipientes recebam um tratamento térmico adequado;
- São efectuados os controlos necessários para garantir que a água de arrefecimento contenha um teor residual de cloro após utilização. Todavia, pode ser concedida uma derrogação a esta última exigência se a água satisfizer as exigências da Directiva n.º 80/778/CEE;
- São efectuados testes de incubação de 7 dias, a 37°C, ou de 10 dias, a 35°C, das conservas de produtos à base de carne colocados dentro de um recipiente hermeticamente fechado que tenham sofrido um tratamento pelo calor;
- Os produtos pasteurizados em recipientes hermeticamente fechados satisfazem os critérios reconhecidos pela autoridade competente.

C - A autoridade competente pode autorizar a adição de substâncias à água dos autoclaves, a fim de lutar contra a corrosão das latas de conserva, tornar a água menos dura e desinfectá-la. Será estabelecida uma lista dessas substâncias, de acordo com o processo comunitariamente previsto.

A autoridade competente pode autorizar a utilização de água reciclada para o arrefecimento dos recipientes que tenham sido sujeitos a um tratamento pelo calor. Esta água deve ser depurada e tratada com cloro ou submetida a qualquer outro tratamento aprovado. O objectivo desse tratamento é fazer com que a água reciclada satisfaça as normas previstas no ponto E do anexo I da Directiva n.º 80/778/CEE, de modo que não possa contaminar os produtos e não constitua um risco para a saúde humana.

A água reciclada deve circular em circuito fechado, de modo a não poder ser utilizada para outros fins.

Quando não houver risco de contaminação, o pavimento pode, contudo, ser limpo no final do período de trabalho com a água utilizada para arrefecer os recipientes ou com a água dos autoclaves.

CAPÍTULO IX

Condições especiais para os pratos cozinhados à base de carne

Para além das condições gerais referidas no anexo A e nos capítulos I, II e III do presente anexo:

1 - Os estabelecimentos que fabriquem pratos cozinhados devem dispor de sala separada para a confecção e o acondicionamento dos mesmos, não sendo esta sala exigida sempre que os produtos à base de carne e as carnes sejam manipulados em alturas diferentes e desde que as salas utilizadas para essas operações sejam limpas e desinfectadas entre a utilização das mesmas para cada tipo de produto.

2 - a) O produto à base de carne que entre na composição do prato cozinhado deve, imediatamente após a sua cozedura:

i) Ou ser misturado imediatamente aos outros ingredientes, caso em que deve ser reduzido ao mínimo o tempo em que a temperatura do produto à base de carne está compreendida entre 10°C e 63°C;

ii) Ou ser refrigerado a uma temperatura igual ou inferior a 10°C antes de ser misturado com os outros ingredientes.

b) O produto à base de carne e o prato cozinhado devem ser refrigerados a uma temperatura interna igual ou inferior a 10°C num prazo que não exceda duas horas após o fim da cozedura e, o mais rapidamente possível, à temperatura de armazenagem. Todavia, a autoridade competente pode autorizar o estabelecimento a derrogar o prazo de duas horas quando um

prazo maior se justificar por razões que se prendam com a tecnologia de produção aplicada, desde que esteja garantida a salubridade do produto final.

c) O prato cozinhado deve, se necessário, ser congelado ou ultracongelado imediatamente depois de arrefecido.

3 - A rotulagem dos pratos cozinhados deverá ser efectuada em conformidade com o Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, e respectiva regulamentação.

A lista dos ingredientes deverá, para efeitos do presente Regulamento, incluir a referência às espécies animais.

Os pratos cozinhados deverão exibir numa das faces externas do acondicionamento, para além das outras indicações já previstas, a data de fabrico, inscrita de forma clara.

4 - Os resultados dos diversos controlos a efectuar pelo concessionário ou pelo gestor devem ser conservados a fim de serem apresentados à autoridade competente durante um período mínimo a fixar por essa autoridade, de acordo com a durabilidade do produto em questão.

ANEXO C

Normas de higiene específicas para o fabrico de outros produtos de origem animal

CAPÍTULO I

Condições gerais

Os locais de trabalho só podem ser utilizados no fabrico de produtos que não se destinem ao consumo humano nas seguintes condições:

- a) As matérias-primas impróprias para o consumo humano devem ser armazenadas numa sala ou num local completamente separados;
- b) Estas matérias-primas devem ser laboradas em salas separadas, utilizando instalações e equipamentos distintos, excepto se o fabrico se efectuar em instalações completamente fechadas ou com equipamentos utilizados exclusivamente para esse efeito;
- c) Os produtos acabados obtidos a partir dessas matérias-primas devem ser armazenados numa sala ou em contentores separados e rotulados de forma adequada, não podendo destinar-se ao consumo humano.

CAPÍTULO II

Condições especiais para as gorduras animais fundidas, os torresmos e os subprodutos da fusão

Para além das condições referidas no anexo A, são aplicadas as seguintes condições:

A - Normas aplicáveis aos estabelecimentos de recolha e de transformação das matérias-primas

1 - Os estabelecimentos encarregados da recolha das matérias-primas e do transporte posterior para os de transformação devem dispor de um armazém frigorífico para a armazenagem das matérias-primas a uma temperatura igual ou inferior a 7°C, a não ser que as matérias-primas sejam recolhidas e fundidas nos prazos previstos no n.º 3, alíneas b) e c), do ponto B.

2 - O estabelecimento de transformação deve dispor, pelo menos, de:

- a) Um armazém frigorífico, a não ser que as matérias-primas sejam recolhidas e fundidas nos prazos previstos no n.º 3, alínea b), do ponto B;
- b) Uma sala ou um local destinado à recepção das matérias-primas;
- c) Uma instalação que facilite a inspecção visual das matérias-primas;
- d) Se necessário, uma instalação de trituração das matérias-primas;
- e) Um equipamento para extrair as gorduras das matérias-primas através do calor, da pressão ou de qualquer outro método adequado;
- f) Recipiente ou cubas nos quais as gorduras possam ser conservadas no estado líquido;
- g) Um aparelho que permita a plastificação ou a cristalização das gorduras e que facilite o acondicionamento e a embalagem, a não ser que o estabelecimento envie para o exterior as gorduras animais fundidas no estado líquido;
- h) Uma sala de expedição, a não ser que o estabelecimento só envie as gorduras animais fundidas a granel;
- i) Recipientes estanques para a evacuação das matérias-primas impróprias para consumo humano;

j) Se necessário, equipamentos apropriados para a preparação de produtos constituídos por gorduras animais fundidas misturadas com outros géneros alimentícios e ou com condimentos;

k) Se os torresmos se destinarem ao consumo humano, instalações adequadas que garantam que são recolhidos, acondicionados e embalados em boas condições de higiene e armazenados conforme o previsto no n.º 9 do ponto B.

B - Normas de higiene suplementares relativas à preparação de gorduras animais fundidas, torresmos e subprodutos

1 - As matérias-primas devem provir de animais que, após inspecção ante e post mortem, tenham sido considerados próprios para consumo humano.

2 - As matérias-primas devem ser constituídas por tecidos adiposos ou ossos considerados próprios para consumo humano e que contenham a menor quantidade possível de sangue e impurezas, não devendo apresentar sinais de deterioração e ser obtidas em boas condições de higiene.

3 - a) Para a preparação de gorduras animais fundidas, só podem ser utilizados tecidos adiposos ou ossos recolhidos em matadouros, instalações de desmancha ou estabelecimentos de transformação de carnes. As matérias-primas devem ser transportadas e armazenadas em boas condições de higiene e a uma temperatura interna igual ou inferior a 7°C até à extracção das gorduras.

b) Em derrogação da alínea a), as matérias-primas podem ser armazenadas e transportadas sem refrigeração, desde que a extracção da gordura se efectue no prazo de doze horas a seguir ao dia da sua obtenção.

c) Em derrogação da alínea a), podem ser utilizadas na preparação de gorduras animais fundidas matérias-primas recolhidas em retalhistas ou em instalações adjacentes aos postos de venda em que a desmancha e a armazenagem de carnes ou de carnes de aves de capoeira se efectuem, exclusivamente para abastecimento directo do consumidor final, desde que obedeçam a condições de higiene satisfatórias e estejam devidamente embaladas. Se a recolha for diária, devem ser respeitadas as normas de temperatura previstas nas alíneas a) e b). Se as matérias-primas não forem recolhidas diariamente, deverão ser refrigeradas imediatamente após a sua obtenção.

4 - Os veículos e contentores destinados à recolha e ao transporte das matérias-primas devem ter as superfícies internas lisas, fáceis de lavar, de limpar e de desinfetar e os veículos devem ser cobertos adequadamente.

Os veículos destinados ao transporte com refrigeração devem ser concebidos de forma que a temperatura desejada possa ser mantida durante toda a duração do transporte.

5 - Antes de se proceder à extracção das gorduras, as matérias-primas serão sujeitas a uma inspecção, destinada a detectar a presença de matérias-primas impróprias para o consumo humano ou de substâncias estranhas. Se for o caso, estas deverão ser eliminadas.

6 - A extracção das gorduras das matérias-primas deve ser efectuada pelo calor, por pressão ou por método adequado, seguindo-se a separação das gorduras por decantação, centrifugação, filtração ou outro método, sendo proibida a utilização de solventes.

7 - As gorduras animais fundidas preparadas nos termos dos números 1, 2, 3, 5 e 6, quando se destinem à produção de matérias-primas, podem ser refinadas no mesmo estabelecimento ou noutro estabelecimento, com vista a melhorar as suas qualidades físico-químicas, sempre que as gorduras a refinar respeitem as normas referidas no n.º 8.

8 - As gorduras animais fundidas, consoante o seu tipo, devem satisfazer as normas seguintes: (ver documento original)

9 - Os torresmos destinados ao consumo humano devem ser armazenados:

i) Quando obtidos a uma temperatura igual ou inferior a 70°C, a uma temperatura inferior a 7°C durante um período que não exceda vinte e quatro horas ou a uma temperatura igual ou inferior a -180°C;

ii) Quando obtidos a uma temperatura superior a 70°C e tendo um teor de humidade igual ou superior a 10% (m/m):

- A uma temperatura inferior a 7°C durante um período que não exceda quarenta e oito horas ou a qualquer relação tempo/temperatura que ofereça uma garantia equivalente;

- A uma temperatura igual ou inferior a -18°C;
- iii) Quando obtidos a uma temperatura superior a 70°C e tendo um teor de humidade inferior a 10% (m/m): nenhuma norma específica.

CAPÍTULO III

Condições especiais para os estômagos, bexigas e tripas

Para além das condições referidas no anexo A e nos capítulos I, II e III do anexo B, os estabelecimentos que tratam estômagos, bexigas e tripas devem respeitar as seguintes condições:

- 1) As salas, equipamento e utensílios só devem ser utilizados para laborar os produtos em causa, devendo existir uma separação nítida entre a zona suja e a zona limpa;
- 2) É proibida a utilização de madeira; todavia, a utilização de estrados de madeira é autorizada para o transporte de recipientes que contenham os produtos em causa;
- 3) Deve ser previsto um compartimento para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem;
- 4) O acondicionamento e embalagem devem ser efectuados de forma higiénica numa sala ou num local destinado para esse fim;
- 5) Os produtos que não possam ser mantidos à temperatura ambiente devem ser armazenados, até serem expedidos, em salas previstas para esse efeito;
- 6) Designadamente os produtos que não estejam salgados ou secos devem ser mantidos a uma temperatura que não ultrapasse 3°C;
- 7) As matérias-primas devem ser transportadas desde o matadouro de origem até ao estabelecimento em condições de higiene satisfatórias e, se for necessário, refrigeradas em função do prazo decorrido entre o abate e a recolha das matérias-primas. Os veículos e os contentores destinados ao transporte devem ter as superfícies internas lisas, fáceis de lavar, de limpar e de desinfetar. Os veículos destinados ao transporte com refrigeração devem ser concebidos de modo que a temperatura indicada possa ser mantida durante todo o transporte.

ANEXO D

Certificado de salubridade relativo a produtos à base de carne (ver nota 1)

N.º (ver nota 2)...

País expeditor: ...

Ministério: ...

Serviço: ...

Referência: ...

I - Identificação dos produtos à base de carne

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

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

Natureza da embalagem: ...

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

Temperatura de armazenagem e de transporte (ver nota 3): ...

Prazo de conservação (ver nota 4): ...

Peso líquido: ...

II - Proveniência dos produtos à base de carne

Morada(s) e número(s) de aprovação do(s) estabelecimento(s) de transformação aprovado(s):

...

Se necessário, morada(s) e número(s) de aprovação do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s): ...

III - Destino dos produtos à base de carne

Os produtos são expedidos de: ... (local de expedição) para: ... (país destinatário), pelo meio de transporte seguinte (ver nota 5): ...

Nome e endereço do expeditor: ...

Nome e endereço do destinatário: ...

IV - Certificado de salubridade

O abaixo assinado certifica que os produtos à base de carne acima referidos:

- a) Foram preparados com carnes frescas ou com produtos à base de carne nas condições específicas previstas na Directiva n.º 77/99/CEE (ver nota 2);

- b) Foram preparados com carnes de espécies animais para além das referidas na alínea d) do artigo 2.º da Directiva n.º 77/99/CEE (ver nota 6);
- c) Se destinam à República Helénica (ver nota 6).

V - Se necessário

Em caso de transbordo num estabelecimento aprovado ou num entreposto frigorífico aprovado, a identificação:

- a) Do local de transbordo (endereço e número de aprovação);
- b) Do meio de transporte (ver nota 7).

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

... (assinatura da autoridade competente) (nome em maiúsculas).

(nota 1) Na acepção do artigo 2.º da Directiva n.º 77/99/CEE.

(nota 2) Facultativo.

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

(nota 4) A preencher em caso de indicação, nos termos do artigo 7.º da Directiva n.º 77/99/CEE.

(nota 5) Para vagões e camiões indicar o número de matrícula, para aviões o número de voo e para barcos o nome.

(nota 6) Riscar o que não interessa.

(nota 7) Para vagões e camiões indicar o número de matrícula, para aviões o número de voo e para barcos o nome.