

Decreto Regulamentar n.º 39/80
de 20 de Agosto

Considerando que se vem verificando um aumento do consumo de coelhos domésticos, alicerçado numa industrialização do sector;

Considerando que se torna necessário fomentar a produção desta espécie animal;

Considerando que se impõe a publicação de legislação que uniformize e garanta o regime de comercialização dos coelhos comestíveis:

O Governo decreta, nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º É aprovado o Regulamento da Comercialização de Coelhos Comestíveis, anexo a este diploma.

Art. 2.º As dúvidas que surjam na aplicação do Regulamento agora aprovado serão esclarecidas por despacho conjunto dos Ministros da Agricultura e Pescas e do Comércio e Turismo.

Art. 3.º Este diploma não é aplicável às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Art. 4.º O presente diploma entra em vigor doze meses após a sua publicação.

Francisco Sá Carneiro - António José Baptista Cardoso e Cunha - Basílio Adolfo Mendonça Horta da Franca.

Promulgado em 29 de Julho de 1980.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO RAMALHO EANES.

REGULAMENTO DA COMERCIALIZAÇÃO DE COELHOS COMESTÍVEIS

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º A comercialização de coelhos domésticos e respectivas carnes frescas ou refrigeradas e congeladas fica sujeita às disposições deste Regulamento.

Art. 2.º Neste Regulamento entende-se por:

- a) Coelhos domésticos, as espécies cunículas criadas em cativeiro;
- b) Carcaças, o corpo do coelho doméstico depois de sangrado e de liberto por completo da pele, sem vísceras não comestíveis, extraídas através da abertura ao nível da linha branca e com as extremidades das patas separadas, por corte, ao nível das articulações manuais e podais;
- c) Miúdos ou miudezas, o fígado, os rins, o coração e os pulmões;
- d) Carnes, a carcaça, suas porções e miudezas.

Art. 3.º Só os multiplicadores devidamente autorizados pela Direcção-Geral dos Serviços Veterinários ou os seus agentes inscritos na Junta Nacional dos Produtos Pecuários podem vender aos produtores coelhos para produção de carne.

Art. 4.º Só é permitida a venda aos produtores de coelhos com o peso mínimo de 700 g.

Art. 5.º - 1 - É obrigatória a inscrição na Junta Nacional dos Produtos Pecuários de:

- a) Produtores de coelhos que possuam mais de vinte coelhas reprodutoras;
- b) Produtores cunículas que abasteçam directamente:
 - 1) O público em estabelecimento de sua conta;
 - 2) O comércio retalhista;
 - 3) As indústrias e os consumidores colectivos;
- c) Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem ao comércio por grosso dos produtos cunículas.

2 - Apenas os produtores inscritos na Junta Nacional dos Produtos Pecuários podem beneficiar das medidas levadas a efeito para auxílio da produção.

Art. 6.º - 1 - Os comerciantes grossistas, para procederem à concentração e recolha, devem obrigatoriamente dispor de:

a) Instalações com capacidade adequada ao respectivo movimento;

b) Pessoal convenientemente habilitado para proceder à recolha.

2 - As entidades referidas no número anterior deverão fazer prova no acto de inscrição de se encontrarem colectadas pela actividade que exercem e de possuírem a necessária autorização para o exercício do comércio.

Art. 7.º Os produtores ficam obrigados a remeter, de dois em dois meses à Junta Nacional dos Produtos Pecuários, devidamente preenchido, um impresso, a fornecer por aquele organismo, com a indicação da sua produção e do destino que lhe foi dado.

Art. 8.º Os centros de abate ficam obrigados a enviar mensalmente para a Junta Nacional dos Produtos Pecuários, devidamente preenchido, um mapa, que lhes será fornecido por aquele organismo, do qual conste o movimento de abate do centro.

Art. 9.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários ou a Direcção-Geral dos Serviços Veterinários podem mandar encerrar os centros de abate quando não forem cumpridas as determinações do presente diploma, independentemente do procedimento legal que vier a ser adoptado contra os responsáveis.

Art. 10.º Compete à Junta Nacional dos Produtos Pecuários propor superiormente a instalação de mercados abastecedores, quando entender haver necessidade ou vantagem nessa instalação.

Art. 11.º O abate de coelhos em mercados municipais ou regionais poderá ser proibido por despacho do Ministro da Agricultura e Pescas, publicado na 1.ª série do Diário da República, à medida que as circunstâncias locais o justificarem.

Art. 12.º A venda de carnes de coelhos domésticos só poderá ser efectuada em estabelecimentos que as mantenham isoladas de produtos que lhes possam transmitir odores e sabores anormais e de carnes de outras espécies.

CAPÍTULO II

Centros de abate

SECÇÃO I

Disposições gerais

Art. 13.º As carnes de coelhos domésticos, frescas ou refrigeradas e congeladas, só podem ser comercializadas para consumo público desde que sejam provenientes de centros de abate aprovados pelos serviços oficiais competentes e com inspecção sanitária assegurada.

Art. 14.º Os centros de abate destinam-se à realização das seguintes operações:

a) Recepção;

b) Abate;

c) Preparação;

d) Inspecção sanitária;

e) Classificação comercial;

f) Identificação e marcação;

g) Refrigeração e congelação;

h) Acondicionamento nas embalagens de distribuição e sua identificação;

i) Armazenagem frigorífica;

j) Tratamento dos produtos;

l) Tratamento dos subprodutos.

Art. 15.º A instalação dos centros de abate está condicionada à aprovação do projecto, plano de instalações e funcionamento pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários e pela Direcção-Geral dos Serviços Veterinários.

Art. 16.º - 1 - Os centros de abate devem dispor de:

- a) Área suficiente para a implantação dos edifícios e seus anexos;
- b) Logradouro adequado ao movimento de carga e descarga de veículos;
- c) Cais de recepção munido de cobertura que abranja completamente as viaturas durante a descarga e com a amplitude necessária para permanência das grades contendo os coelhos, de modo a permitir a conveniente inspecção sanitária em vida;
- d) Cais de carga munido de cobertura que abranja completamente as viaturas;
- e) Local de espera isolado, suficientemente amplo, para retenção de grades com coelhos suspeitos;
- f) Local de lavagem e de desinfecção de veículos.

2 - Nos centros devem existir dependências para:

- a) Abate e sangria;
- b) Esfolação, preparação (evisceração), acabamento, calibragem e classificação;
- c) Enxugo refrigerado;
- d) Corte e desossagem, quando necessário;
- e) Conservação frigorífica e congelação, quando for caso disso;
- f) Serviços de inspecção sanitária;
- g) Expedição;
- h) Acondicionamento e embalagem;
- i) Vestiários e instalações sanitárias;
- j) Escritórios;
- l) Instalações sociais.

3 - Para além do disposto nos números anteriores, devem os centros de abate dispor de locais para:

- a) Máquinas e caldeira;
- b) Recolha e eventual tratamento de subprodutos;
- c) Retenção de carcaças suspeitas;
- d) Lavagem e desinfecção de material;
- e) Lavagem e desinfecção de grades;
- f) Tratamento de efluentes.

Art. 17.º A legalização dos matadouros já existentes que façam parte integrante de explorações industriais deve ser requerida à Junta Nacional dos Produtos Pecuários no prazo de sessenta dias, a contar da data da publicação do presente Regulamento, e tornar-se-á efectiva logo que a Direcção-Geral dos Serviços Veterinários lhe confira a respectiva licença sanitária para a entrada em funcionamento, sendo-lhe então atribuído pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários o respectivo número.

SECÇÃO II

Do funcionamento dos centros de abate

Art. 18.º Terminado o período de repouso e jejum e após aprovação ante morte, devem os coelhos ser conduzidos para o local de matança, onde se procederá, de seguida, ao abate e sangria.

Art. 19.º As carcaças, depois de preparadas, inspeccionadas e classificadas, serão devidamente acondicionadas para distribuição.

Art. 20.º As carcaças aprovadas para o consumo público deverão ser identificadas com a marca oficial.

CAPÍTULO III

Carcaças

SECÇÃO I

Das carcaças, sua classificação, embalagem e calibragem

Art. 21.º Entende-se por:

- a) Carcaças frescas ou refrigeradas, as que, submetidas à acção do frio, apresentem em qualquer momento na sua massa muscular profunda temperatura compreendida entre 0º e 4ºC;
- b) Carcaças congeladas, as que, submetidas à acção do frio, apresentem na sua massa muscular profunda temperatura igual ou inferior a -18ºC.

Art. 22.º As carcaças frescas ou refrigeradas e congeladas obedecerão às características do anexo I.

Art. 23.º É autorizada a comercialização de partes ou porções de carcaças desde que devidamente colocadas em tabuleiros envolvidos por película transparente apropriada e identificadas com a marca da aprovação sanitária.

Art. 24.º As carcaças destinadas ao consumo público classificam-se, segundo a sua qualidade, em duas classes (A e B), cujas características constam do anexo II.

Art. 25.º - 1 - Dentro de cada classe, as carcaças distinguem-se por tipos, consoante o seu peso:

Tipo 1 - carcaças, com miudezas comestíveis, de peso unitário superior a 1400 g;

Tipo 2 - carcaças, com miudezas comestíveis, de peso unitário superior a 1200 g e até 1400 g;

Tipo 3 - carcaças, com miudezas comestíveis, de peso unitário superior a 1000 g e até 1200 g;

Tipo 4 - carcaças, com miudezas comestíveis, de peso unitário superior a 700 g e até 1000 g.

2 - Na calibragem dos coelhos as miudezas comestíveis fazem parte integrante da carcaça.

Art. 26.º Não é permitida a venda de carcaças com pesos unitários inferiores a 700 g.

Embalagens

Art. 27.º Para efeitos deste Regulamento, entende-se por:

- a) Embalagem individual, a que contém apenas uma carcaça ou suas porções e miudezas;
- b) Embalagem colectiva, a que contém duas ou mais carcaças ou respectivas porções e miudezas.

Art. 28.º Cada embalagem colectiva só poderá conter carcaças da mesma classe e tipo.

Art. 29.º Além da marca comprovativa da inspecção sanitária, as embalagens das partes ou porções deverão mencionar o tipo de carne, a peça que contém e o respectivo peso.

Art. 30.º É proibido o uso de embalagens individuais ou colectivas susceptíveis de transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde ou de alterar as suas características organolépticas.

Art. 31.º - 1 - As embalagens individuais não são recuperáveis.

2 - Consideram-se também perdidas as embalagens colectivas, com excepção das metálicas, de plástico ou de qualquer outro material que a Direcção-Geral dos Serviços Veterinários entenda recuperável, de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 32.º As embalagens colectivas de carcaças congeladas serão devidamente cintadas.

Art. 33.º Nas embalagens colectivas devem estar apostas, de modo facilmente legível e indelével, as seguintes indicações em português:

- 1) Designação do produto;
 - 2) Classe e tipo das carcaças;
 - 3) Número de carcaças que contém;
 - 4) Peso líquido;
 - 5) Marca comercial;
 - 6) Nome, firma ou denominação social e localização do estabelecimento de abate;
 - 7) Número do registo do estabelecimento de abate na Junta Nacional dos Produtos Pecuários.
- Art. 34.º As embalagens colectivas de carcaças congeladas, além de conterem as indicações referidas no artigo anterior, devem obedecer às seguintes condições:
- 1) Serem novas, resistentes aos choques e adequadas ao peso que contenham, secas e fabricadas com materiais que protejam as carcaças de qualquer alteração da sua qualidade;
 - 2) Mencionarem a data da congelação e os cuidados a ter para a conservação;
 - 3) Serem perfuradas;

4) Não conterem quantidade de água superior a 6% do seu peso.

Art. 35.º - 1 - Na embalagem individual das carcaças congeladas deve ser utilizada uma película impermeável à água e ao vapor de água, que, obedecendo às condições do articulado anterior, tenha inscritos, perfeitamente legíveis, além das indicações do artigo 33.º, as seguintes:

a) Cuidados a ter com a conservação;

b) Instruções relativas à descongelação.

2 - É permitida a embalagem individual por meio de vácuo.

SECÇÃO II

Da congelação

Art. 36.º Só é permitida a congelação das carcaças da classe A.

Art. 37.º A congelação das miudezas comestíveis deve ser feita em sacos de películas impermeáveis à água e ao vapor de água, que serão colocados nas embalagens colectivas fora das carcaças.

Art. 38.º As carcaças, as miudezas e as embalagens não devem apresentar acumulações de gelo, líquidos sanguinolentos ou quaisquer outras substâncias aderentes, quer interna, quer externamente.

SECÇÃO III

Da armazenagem

Art. 39.º - 1 - Na armazenagem das carcaças e miudezas a estiva deve ser efectuada de modo a permitir um fácil acesso a todos os lotes, com vista à verificação, a qualquer momento, do seu estado de conservação.

2 - A estiva das carcaças e dos recipientes que as contêm deverá ser efectuada sobre estrados, de modo que não haja compressões excessivas, permitindo uma eficiente circulação de ar.

Art. 40.º É proibida a armazenagem frigorífica de congelados em caixas de madeira ou cestos de vime e sacos de juta ou ráfia.

Art. 41.º As entidades proprietárias dos frigoríficos onde estejam armazenadas carcaças de coelhos ou miudezas ficam obrigadas a enviar mensalmente à Junta Nacional dos Produtos Pecuários, devidamente preenchido, um mapa, que lhes será fornecido por aquele organismo, do qual constem, além do nome do proprietário, as entradas e saídas da mercadoria.

SECÇÃO IV

Da exportação e importação e do transporte

Art. 42.º - 1 - Só é permitida a exportação de carcaças, partes ou porções congeladas, acompanhadas ou não das miudezas comestíveis, que obedeçam ao preceituado no presente Regulamento, a não ser que o exportador faça prova de que o país interessado exige preparação ou apresentação diferente.

2 - Serão rejeitadas para exportação as carcaças congeladas, com ou sem miudezas, que apresentarem, no momento da verificação para expedição, temperatura superior a -12.ºC.

3 - As embalagens têm de conter, em caracteres bem legíveis, a indicação «Produzido em Portugal».

Art. 43.º - 1 - A Junta Nacional dos Produtos Pecuários fará, por amostragem, a verificação das carcaças e miudezas comestíveis a exportar.

2 - A amostragem referida será feita sobre as seguintes quantidades de carcaças:

(ver documento original)

Art. 44.º É proibida a importação de carcaças de coelhos congelados que não obedeçam às determinações constantes do presente Regulamento.

CAPÍTULO IV

Transporte

Art. 45.º - 1 - Os coelhos domésticos devem ser transportados com as seguintes condições mínimas:

a) Do produtor ao centro de abate, em viatura de caixa aberta, acondicionados em grades de materiais facilmente laváveis e desinfectáveis, comportando cada uma, no máximo, vinte animais;

b) Do centro de abate ao comércio ou aos consumidores colectivos, em viatura de caixa isotérmica ou refrigerada, se se tratar de carcaças frescas ou refrigeradas, e em viatura frigorífica, se se tratar de carcaças congeladas.

2 - As grades terão as dimensões mínimas seguintes: comprimento 1 m, altura 30 cm e largura 56 cm.

CAPÍTULO V

Sanções

Art. 46.º A infracção ao disposto nos artigos 13.º e 20.º é punível com prisão até um mês e multa de 20000\$00 a 200000\$00, à qual acrescerá a perda das carnes a favor das obras de assistência, hospitais ou estabelecimentos prisionais, quando próprias para consumo.

Art. 47.º A infracção ao disposto no artigo 3.º é punível com multa de 20000\$00 a 200000\$00.

Art. 48.º A infracção ao disposto nos artigos 4.º, 22.º, 23.º, 24.º, 25.º, 26.º, 28.º, 29.º, 32.º, 33.º, 34.º, 35.º, 36.º, 37.º, 43.º e 45.º é punível com multa de 3000\$00 a 30000\$00.

Art. 49.º A infracção ao disposto no artigo 5.º é punível com multa de 5000\$00 a 100000\$00.

Art. 50.º A infracção ao disposto nos artigos 7.º, 8.º e 41.º é punível com multa de 2000\$00 a 20000\$00.

Art. 51.º A infracção ao disposto nos artigos 12.º, 30.º, 31.º, 38.º, 39.º, 40.º e 46.º é punível com multa de 3500\$00 a 35000\$00.

Art. 52.º - 1 - Sempre que os médicos veterinários, no exercício das suas funções, não vejam atendidas as determinações que, em obediência ao disposto no presente Regulamento, entendam dever fixar para o regular funcionamento dos centros de abate, darão conhecimento dos factos, através de informação circunstanciada, ao director-geral dos Serviços Veterinários.

2 - Com base na informação referida no número anterior o director-geral decidirá:

a) Ordenar inquérito para apuramento dos factos, com vista a obter a solução adequada, no caso de não se justificar o cancelamento imediato do licenciamento sanitário;

b) Cancelar o licenciamento sanitário concedido nos termos da legislação em vigor, suspendendo os serviços de inspecção sanitária.

3 - O cancelamento do licenciamento sanitário do estabelecimento de abate previsto na alínea b) do número anterior poderá ser decidido por um período determinado considerado necessário à regularização do seu normal funcionamento ou definitivamente, se tal não puder ser satisfeito.

Art. 53.º A fiscalização do cumprimento das normas do presente Regulamento que prevêm infracções antieconómicas e contra a saúde pública e que são punidas nos termos dos artigos 46.º, 47.º, 48.º, 49.º, 50.º e 51.º compete à Direcção-Geral da Fiscalização Económica.

Art. 54.º A fiscalização do cumprimento das normas do presente diploma não referidas no artigo anterior compete à Direcção-Geral dos Serviços Veterinários e à Junta Nacional dos Produtos Pecuários, nas matérias da sua competência.

ANEXO I

(ver documento original)

ANEXO II

Classificação das carcaças

(ver documento original)