

Portaria n.º 817/90
de 11 de Setembro

Considerando a Directiva n.º 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho, e suas actualizações, relativa às trocas intracomunitárias de carnes frescas provenientes de animais das espécies bovina, suína, ovina e caprina, assim como de solípedes domésticos;

Considerando o Decreto-Lei n.º 106/90, de 24 de Março, que transpõe aquela directiva para a ordem jurídica nacional:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, após audição dos órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 106/90, de 24 de Março, o seguinte:

1.º A presente portaria estabelece as normas técnicas de execução regulamentar que presidem às trocas intracomunitárias de carnes frescas provenientes de animais domésticos das espécies bovina, suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos.

2.º A presente portaria não se aplica às carnes contidas nas bagagens dos passageiros, desde que se destinem a consumo próprio ou constituam pequenas encomendas enviadas a particulares, e às que se encontram a bordo de meios de transporte comerciais para abastecimento de funcionários e passageiros.

3.º Para efeitos da presente portaria entende-se por:

a) Carnes - todas as partes comestíveis dos animais domésticos das espécies a que se refere o n.º 1.º;

b) Carnes frescas - as carnes, incluindo a carne acondicionada em vácuo ou atmosfera controlada, que não tenha sofrido qualquer tratamento além do frio para assegurar a sua conservação;

c) Carnes separadas mecanicamente - carnes obtidas pelo processo de separação mecânica dos ossos, com excepção dos da cabeça, dos das extremidades dos membros abaixo das articulações carpianas e tarsianas, bem como as vértebras coccígeas dos suínos, e destinadas a utilização nos estabelecimentos aprovados de acordo com o Decreto-Lei n.º 99/90, de 20 de Março, relativo às regras de natureza sanitária aplicáveis às trocas intracomunitárias dos produtos à base de carne;

d) Carcaça - o corpo de um animal de talho após sangria, evisceração e preparação, entendendo-se por esta a ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda, da mama, e, no caso dos bovinos, ovinos, caprinos e solípedes, após esfola;

e) Miudezas - a cabeça, com ou sem língua, pulmões com a traqueia, coração, diafragma, esófago, estômago, intestinos, fígado, baço, pâncreas, epíplon, órgãos genito-urinários, à excepção dos rins, verga e útero, extremidades locomotoras e cauda;

f) Vísceras - as miudezas das cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;

g) Médico veterinário oficial - o médico veterinário designado pela autoridade sanitária nacional competente, no continente, ou nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira pelos serviços e organismos competentes;

h) País expedidor - o Estado Membro a partir do qual as carnes frescas são expedidas para um outro Estado Membro;

i) País destinatário - o Estado Membro para o qual são expedidas as carnes frescas provenientes de outro Estado Membro;

j) Meios de transporte - as caixas reservadas à carga, nos veículos rodoviários, ferroviários, bem como os contentores destinados ao transporte aéreo, marítimo e terrestre;

l) Estabelecimento - as instalações oficialmente aprovadas e registadas pela autoridade sanitária competente, onde se procede ao abate e onde a carne fresca é preparada, manipulada, acondicionada e armazenada;

m) Acondicionamento - a operação de protecção das unidades de venda com um primeiro invólucro ou um primeiro continente em contacto directo com o produto, ou o próprio continente;

n) Embalagem - a operação que consiste no acondicionamento das carnes num segundo continente, ou no próprio continente.

4.º Apenas podem ser expedidas do território nacional carnes frescas, carcaças, meias carcaças ou meias carcaças cortadas num máximo de três peças ou quartos que satisfaçam as seguintes condições:

a) Tenham sido obtidas num estabelecimento aprovado e controlado nos termos do disposto no anexo A;

b) Provenham de um animal de talho sujeito a uma inspecção ante mortem e aprovado para o abate por um médico veterinário oficial;

c) Tenham sido preparadas em condições hígio-sanitárias adequadas, submetidas a inspecção post mortem nos termos constantes do anexo A, e outros exames complementares, se for caso disso, e, tendo sido aprovadas para consumo, não apresentem qualquer alteração, à excepção de lesões traumáticas ocorridas pouco antes do abate e malformações ou alterações localizadas, caso em que se deve constatar, se necessário, por exames laboratoriais apropriados, que não tornam as carcaças e respectivas miudezas impróprias ou perigosas para a saúde humana;

d) Sejam identificadas com a marca de aprovação sanitária de acordo com o anexo A;

e) Sejam acompanhadas, durante o transporte para o país de destino, de um certificado de salubridade de acordo com o anexo B;

f) Sejam armazenadas, depois da inspecção post mortem em condições hígio-sanitárias adequadas, nos estabelecimentos aprovados e controlados, nos termos do disposto no anexo A;

g) Sejam transportadas para o país de destino nas condições hígio-sanitárias constantes do anexo A.

5.º As peças de carne mais pequenas que as mencionadas no número anterior ou as carnes desossadas apenas podem ser expedidas se tiverem sido desmanchadas ou desossadas num estabelecimento aprovado e controlado nos termos do anexo A e obtidas de acordo com as normas constantes do mesmo anexo, devendo ainda observar as seguintes condições:

a) Provirem de carnes frescas de animais abatidos no território nacional que respeitem as condições do número anterior;

b) Provirem de carnes frescas de animais abatidos ou transportados através de um outro Estado Membro nos termos do número anterior;

c) Provirem carnes frescas importadas de países terceiros e transportadas em conformidade com as disposições legais em vigor;

d) Terem sido inspeccionadas por um médico veterinário oficial e armazenadas em estabelecimentos aprovados nos termos dos n.os 28.º e 29.º;

e) Terem sido embaladas de acordo com as exigências estabelecidas no anexo A.

6.º As miudezas devem provir de um matadouro ou de um estabelecimento de desmancha que, quando situado no país expedidor, obedeça ao disposto nos n.os 4.º e 5.º

7.º As miudezas não podem ser cortadas em bocados, excepto os fígados dos bovinos, se tiverem sido cortados em fatias num estabelecimento de corte aprovado.

8.º As carnes frescas que foram armazenadas num entreposto frigorífico aprovado e que posteriormente não tenham sido submetidas a nenhuma outra manipulação devem observar o

disposto nas alíneas c), d), f) e g) do n.º 4 e nos n.os 5.º e 6.º, quando importadas de países terceiros.

9.º As carnes a que se refere o número anterior são acompanhadas, durante o transporte para o país de destino, de um certificado emitido pelo médico veterinário oficial de acordo com o modelo constante do anexo B.

10.º Sem prejuízo da legislação em vigor sobre o controlo sanitário, os n.os 8.º e 9.º não se aplicam:

a) A carnes frescas destinadas a outras utilizações diferentes da alimentação humana com autorização do país de destino;

b) A carnes frescas destinadas às exposições, estudos especiais ou análises, que são destruídas uma vez terminada a utilização para que foram importadas;

c) A carnes frescas destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais e forças armadas no seu território sob outra bandeira, com autorização do país destinatário.

11.º O médico veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares com formação adequada, sob sua responsabilidade, para o coadjuvar nas operações de inspecção post mortem e de controlo.

12.º As carnes frescas que tiverem sido armazenadas num entreposto frigorífico de um país terceiro aprovado de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 24/90, de 16 de Janeiro, e respectiva regulamentação relativa às normas sanitárias e de polícia sanitária aplicáveis na importação de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas que não tenham sofrido outra manipulação devem satisfazer as condições previstas nos n.os 4.º, 5.º, 6.º e 7.º e serem acompanhadas de um certificado segundo modelo a elaborar pela Comissão da CEE.

13.º Para além das condições exigidas nos n.os 4.º a 12.º, só é permitida a expedição de carnes frescas que tenham sido sujeitas:

a) À pesquisa de triquinas, no caso de carnes frescas de suíno que não tenham sofrido tratamento pelo frio;

b) A um exame por amostragem, no caso de animais ou carnes, que incide na pesquisa de resíduos das substâncias de acção farmacológica, dos seus produtos de transformação, bem como de outras substâncias que se transmitam à carne e sejam susceptíveis de prejudicar a saúde humana.

14.º Excepto se destinadas a serem submetidas a um tratamento previsto no Decreto-Lei n.º 99/90, de 20 de Março, relativo à disciplina que preside às trocas intracomunitárias de produtos à base de carne, não podem ser expedidas, sendo sujeitas a marcação especial:

a) As carnes frescas de suínos provenientes de machos utilizados na reprodução, de criptorquídeos e hermafroditas e de machos não castrados com peso de carcaça superior a limite a fixar pelo Conselho da CEE;

b) As carnes frescas das restantes espécies abrangidas pelo presente diploma, desde que provenientes de animais aos quais foram administrados stilbenos, derivados de stilbenos, seus sais e ésteres, bem como substâncias de acção tireostática e carnes contendo resíduos destas substâncias ou que contenham resíduos de outras substâncias de acção hormonal, de antibióticos, pesticidas ou outras substâncias prejudiciais susceptíveis de tornar o seu consumo eventualmente nocivo à saúde humana;

c) As carnes separadas mecanicamente;

d) As carnes provenientes de animais aos quais foram administradas substâncias amaciadoras;

e) As carnes frescas tratadas por radiações ionizantes, ultravioletas ou marcadas com corantes diferentes dos previstos para a marcação de salubridade;

f) As carnes provenientes de animais abatidos com idade inferior a 21 dias;

g) As carnes divididas em pedaços de peso inferior a 100 g;

- h) Partes da carcaça ou miudezas apresentando contaminações ou alterações ou lesões traumáticas originadas pouco antes do abate;
 - i) Cabeças de bovino, partes da musculatura ou outros tecidos da cabeça, excluindo a língua e o cérebro;
 - j) Sangue que não tenha sido obtido em boas condições hígio-sanitárias;
 - l) As carnes provenientes de animais nos quais tenha sido constatada uma qualquer forma de tuberculose no exame antes e após a morte;
 - m) As carnes provenientes de animais nos quais tenha sido constatada a presença de um ou vários *Cysticercus bovis* ou *Cysticercus cellulosae*, vivos ou mortos, ou a presença de triquinas, quando se trate de animais da espécie suína.
- 15.º Cabe à autoridade sanitária nacional a recolha e interpretação dos resultados dos controlos ante e post mortem, efectuados pelo médico veterinário oficial, nos casos de doenças transmissíveis ao homem.
- 16.º Em caso de diagnóstico de doenças a que se refere o número anterior, os resultados do caso específico serão comunicados, o mais rapidamente possível, às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o rebanho de origem dos animais.
- 17.º São enviadas à Comissão da CEE as informações relativas a determinadas doenças, em especial nos casos de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.
- 18.º Podem ser concedidas a um ou mais países expedidores autorizações gerais ou limitadas a casos determinados de introdução no território nacional de:
- a) Carnes de suíno que, por derrogação do n.º 13.º, não tenham sido submetidas a pesquisa de triquinas;
 - b) Carnes frescas de suíno referidas na alínea a) do n.º 14.º destinadas a fins diferentes;
 - c) Carnes referidas nas alíneas c), d), i) e j) do número referido na alínea anterior.
- 19.º O país destinatário que conceda uma autorização especial ao abrigo do número anterior comunicará tal facto aos outros Estados Membros e à Comissão da CEE.
- 20.º O país expedidor fará constar do certificado sanitário respectivo a utilização de qualquer das faculdades a que se refere o n.º 18.º
- 21.º As formalidades a observar na inspecção das carnes expedidas e a verificação do respectivo certificado de salubridade cumprem-se no local de destino ou noutro apropriado, a fim de evitar atrasos e prejudicar a qualidade do produto.
- 22.º Se da verificação e inspecção referidas no número anterior se concluir que as carnes não obedecem ao previsto na presente portaria, a autoridade veterinária competente pode permitir ao expedidor, destinatário ou respectivo mandatário:
- a) A opção entre a destruição e a devolução da partida;
 - b) A sua utilização para outros fins, se as condições de salubridade o permitirem.
- 23.º Os expedidores de carnes cuja circulação não seja permitida podem obter parecer de um perito nos termos do Decreto-Lei n.º 30/90, de 24 de Janeiro, e respectiva regulamentação, sobre a verificação das condições previstas no número anterior, antes da decisão da destruição da carne.
- 24.º O perito referido no número anterior deve ter a nacionalidade de um dos Estados Membros da CEE, mas não a dos Estados Membros em litígio.
- 25.º Serão tomadas todas as medidas preventivas necessárias com o objectivo de evitar a utilização inadequada das carnes referidas nos números anteriores.
- 26.º As decisões decorrentes da aplicação dos n.os 22.º e 25.º serão imediatamente comunicadas, por escrito, ao expedidor ou seu mandatário, devidamente fundamentadas e discriminando as vias de recurso previstas na legislação em vigor, bem como os meios e prazos para a sua utilização.
- 27.º Quando as decisões se fundamentam na constatação de uma doença contagiosa ou infecciosa ou de uma alteração perigosa para a saúde humana, são também imediatamente

comunicadas, com a indicação dos motivos, à autoridade central competente do Estado Membro produtor e à Comissão da CEE.

28.º - 1 - As condições de aprovação dos estabelecimentos são as constantes do anexo A, correspondendo a cada um deles um número de registo.

2 - Se as condições a que se refere o número anterior deixarem de existir ou de ser cumpridas, a aprovação concedida será cancelada, dando-se do facto conhecimento aos outros Estados Membros e à Comissão.

29.º A listagem aprovada ao abrigo do número anterior é comunicada aos outros Estados Membros e à Comissão da CEE.

30.º A inspecção e o controlo dos estabelecimentos aprovados são efectuados sob responsabilidade do médico veterinário oficial, que pode ser coadjuvado na execução daquelas operações por pessoal especializado para o efeito.

31.º Ao médico veterinário oficial deve ser facultado o livre acesso a todos os locais do estabelecimento, com o objectivo de verificar o cumprimento da lei.

32.º Na presunção, nomeadamente após uma inspecção ou verificação previstas nos n.os 39.º e 40.º, de que num estabelecimento de um outro Estado Membro as condições que fundamentam o respectivo licenciamento já não são respeitadas, disso será informada a autoridade sanitária desse Estado Membro, para que este tome as medidas necessárias, decisão de que posteriormente lhe deverá ser dado conhecimento, bem como os respectivos fundamentos.

33.º Se houver lugar a dúvidas sobre a aplicação das medidas a que se refere o n.º 32.º, os Estados Membros procurarão resolver a situação, se necessário, por uma visita ao local.

34.º Em caso de litígio, e no que se refere à aplicação das disposições previstas no n.º 12.º, a solução deve ser procurada na base de um método de referência, após parecer do Comité Científico Veterinário, e tanto os litígios como as soluções encontradas devem ser comunicados à Comissão.

35.º Se os Estados Membros não chegarem a acordo, de tal facto darão conhecimento à Comissão, no prazo de sete dias úteis, a qual encarregará um ou vários peritos de emitir um parecer.

36.º Tendo em conta o parecer a que se refere o número anterior ou ao que se refere o n.º 37.º, os Estados Membros podem ser autorizados pela Comissão a recusar provisoriamente as carnes frescas provenientes dos estabelecimentos a que se refere o n.º 32.º, podendo esta autorização ser retirada face a novo parecer.

37.º Os peritos veterinários da Comissão podem efectuar controlos no local, dando a Comissão conhecimento aos Estados Membros dos resultados desses controlos.

38.º O país destinatário deverá verificar se as carnes frescas enviadas são acompanhadas do certificado de salubridade prescrito.

39.º Se ocorrerem irregularidades graves, os país destinatário poderá proceder a inspecções para verificar o cumprimento do disposto na presente portaria.

40.º - 1 - Para efeitos de trocas intracomunitárias, são considerados provisoriamente aprovados, à data da entrada em vigor do presente diploma, os estabelecimentos existentes cujos proprietários solicitem no prazo de 90 dias, em requerimento dirigido à respectiva direcção regional de agricultura, uma vistoria para efeitos de verificação das condições de funcionamento, sendo o mesmo instruído com fotocópia da respectiva licença sanitária.

2 - No prazo máximo de um ano, contado após a publicação do presente diploma, os técnicos dos serviços regionais e da Direcção-Geral da Pecuária procederão ao levantamento dos estabelecimentos, decidindo do encerramento definitivo das instalações, da necessidade de reajustamento ou do total enquadramento das mesmas nos termos desta portaria.

3 - Do resultado do levantamento efectuado será dado conhecimento ao interessado, o qual, se for caso disso, disporá de um prazo de dois anos para dar cumprimento ao parecer técnico resultante da vistoria efectuada.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 16 de Agosto de 1990.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, Arlindo Marques da Cunha. - O Ministro do Comércio e Turismo, Fernando Manuel Barbosa Ferreira do Amaral.

ANEXO A

I - Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem ter pelo menos:

1 - Nos locais em que se procede à obtenção, tratamento e armazenagem de carnes:

a) Pavimento em material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água. Para evitar os cheiros, esta água deve ser encaminhada para ralos com sifões e grelhas. Os estabelecimentos devem, nos locais visados nas alíneas j) do n.º 21 e f) do n.º 19, ter igualmente um solo em material imputrescível;

b) Paredes, até a altura de 2 m, lisas, resistentes e impermeáveis, com um revestimento lavável e no mínimo de 3 m, nos locais de abate e nos locais de refrigeração e armazenagem, nunca abaixo da altura da armazenagem. A linha de união entre as paredes e o solo deve ser arredondada ou ter um acabamento semelhante, à excepção dos locais referidos no n.º 23;

c) Portas em material inalterável;

d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;

e) Ventilação suficiente e se necessário uma boa evacuação dos vapores;

f) Uma iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;

g) Um tecto limpo e fácil de manter limpo ou um forro que satisfaça aquelas condições.

2 - Número suficiente de dispositivos de lavagem e desinfecção das mãos e material, com água quente, o mais próximo possível dos postos de trabalho. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem possuir água fria e quente, produtos de limpeza e desinfecção bem como toalhetes de utilização única.

3 - Dispositivos para desinfecção dos utensílios utilizando água a uma temperatura mínima de 82°C.

4 - Dispositivos apropriados de protecção contra animais infestantes, nomeadamente insectos e roedores.

5 - Dispositivos e utensílios de trabalho (mesas e bandejas de desmancha, recipientes, bandas transportadoras e serras) em materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e desinfectar. É proibida a utilização de madeira, excepto nos locais em que se encontram as carnes frescas embaladas higienicamente.

6 - Equipamento e utensílios resistentes à corrosão que respondam às exigências de higiene para a manutenção das carnes e arrumação dos recipientes utilizados de modo a impedir que a carne ou os recipientes entrem em contacto directo com o pavimento ou paredes.

7 - Equipamentos para a manutenção higiénica e protecção das carnes durante as operações de carga e descarga.

8 - Recipientes especiais, estanques e invioláveis em material inalterável, com tampa e sistema de fecho hermético, destinados a receber carnes com fins diferentes do da alimentação humana, ou um local que se possa fechar à chave, destinado a receber as carnes e miudezas, se a sua quantidade o justificar ou se não forem removidos ou destruídos no fim de cada dia de trabalho.

9 - Quando estas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas.

10 - Equipamento de refrigeração que permita manter as carnes às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Estes equipamentos devem ter um sistema de drenagem que permita o escoamento da água de condensação por processo que não apresente qualquer risco de contaminação da carne.

11 - Abastecimento em água potável, tal como é definida pela Directiva do Conselho n.º 80/778, quente e fria, sob pressão e em quantidade suficiente.

12 - A título excepcional, e permitida a utilização de água não potável, para a produção de vapor, serviço de incêndios e arrefecimento do equipamento frigorífico, com a condição de as condutas instaladas para esse efeito, não permitirem a utilização desta água para outras finalidades e não apresentem risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água potável devem estar bem diferenciadas e identificadas das utilizadas para água potável.

13 - Dispositivo de evacuação de águas residuais que responda às exigências higiénicas.

14 - Dependência adequada, que se possa fechar à chave, à disposição do serviço veterinário, com localização apropriada.

15 - Locais que permitam efectuar de modo eficaz as operações de inspecção prescritas no presente diploma.

16 - Um número apropriado de vestiários e instalações sanitárias, com paredes e solo lisos, impermeáveis e laváveis que não poderão comunicar directamente com os locais de trabalho.

17 - As instalações sanitárias devem ter água corrente quente e fria, ou água pré-misturada a temperatura adequada, materiais para limpeza e desinfecção das mãos, bem como toalhas de utilização única. As torneiras dos lavatórios devem ser accionadas electricamente ou com o pé. Os lavatórios devem ser em número suficiente e estar próximo das instalações sanitárias.

18 - Um local apropriado para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte. No entanto este será facultativo, se existirem para os locais oficialmente autorizados disposições que determinem a lavagem e desinfecção daqueles.

II - Condições especiais de aprovação dos matadouros

19 - Independentemente das condições gerais, os matadouros devem ter pelo menos:

a) Locais apropriados de estabulação ou parques de espera. As paredes e pavimento devem ser resistentes, impermeáveis e fáceis de limpar e desinfectar, estando estes parques equipados de modo a permitir o abeberamento dos animais e se necessário a alimentação. Devem possuir sistema de escoamento dos líquidos, para ralos com sifão e grelha;

b) Locais de abate, de dimensões tais que o trabalho possa ser efectuado de modo satisfatório. Quando no mesmo local, se proceda ao abate de suínos e ao de outras espécies animais, deve prever-se uma localização especial destinada para o efeito. No entanto, esta localização especial é facultativa se o abate dos porcos e dos outros animais se fizer em momentos diferentes. Neste caso, o escaldão, a depilação, a raspagem e o chamusco devem ser feitos em locais específicos, nitidamente separados na cadeia de abate, por um espaço livre de, pelo menos, 5 m, ou por uma divisória com, pelo menos, 3 m de altura, no mínimo;

c) Locais que possam ser fechados à chave ou parques reservados à recolha dos animais doentes e suspeitos;

d) Locais que se possam fechar à chave reservados ao abate destes animais e à armazenagem das carnes suspeitas e rejeitadas;

e) Os locais reservados ao abate destes animais são facultativos, desde que este não se efectue no mesmo dia que o dos animais passíveis de trocas intracomunitárias. Neste caso, os locais devem ser limpos e desinfectados antes de serem reutilizados;

f) Locais frigoríficos de dimensões adequadas com dispositivos resistentes à corrosão e destinados a impedir o contacto das carnes com o pavimento ou paredes durante o transporte e armazenagem;

g) Meios que permitam controlar as entradas e saídas do matadouro;

h) Separação entre a zona suja e limpa, de modo a proteger esta de qualquer contaminação;

i) Dispositivo que permita, após o atordoamento, que a esfolação seja feita, sempre que possível com o animal suspenso. Em nenhum caso o animal deve entrar em contacto com o pavimento durante a esfolação;

j) Vias aéreas para a posterior suspensão das carnes;

l) No caso de existir nitreira, um local que lhe seja especialmente destinado;

m) Local, devidamente equipado, para a pesquisa de triquinose, desde que este exame seja efectuado no matadouro.

20 - Locais separados, suficientemente amplos, destinados a esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos.

21 - Tais instalações separadas não são necessárias se as operações de preparação dos estômagos forem efectuadas com o auxílio de equipamento mecânico em circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação adequado que satisfaça os seguintes requisitos:

a) O equipamento deve estar instalado e montado de forma a que as operações de separação dos intestinos do estômago e de esvaziamento e limpeza se processem de um modo higiénico. Deve ser colocado num recinto especial, que esteja claramente separado das carnes frescas expostas, por uma rede divisória, do solo até uma altura de, pelo menos, 3 m e que rodeie a área em que se efectuam essas operações;

b) A concepção e funcionamento do aparelho deve impedir eficazmente qualquer contaminação das carnes frescas;

c) Deve ser colocado dispositivo de extracção de ar para eliminar os cheiros, bem como a contaminação por aerossol;

d) O aparelho deve ser equipado com um dispositivo que permita a evacuação em circuito fechado das águas residuais e do conteúdo dos estômagos para a rede de escoamento;

e) O circuito percorrido pelos estômagos, para e a partir do aparelho, deve estar ao mesmo tempo claramente separado e afastado do circuito das restantes carnes frescas. Imediatamente após o respectivo esvaziamento e limpeza, os estômagos devem ser retirados de modo higiénico;

f) Os estômagos não devem ser manuseados pelo pessoal que labora as restantes carnes frescas, assim como o pessoal que labora estas não poderá manusear os estômagos;

g) Transformação dos bichos e tripas se estas operações forem efectuadas no matadouro;

h) Preparação e limpeza das miudezas, diferentes das mencionadas nas alíneas anteriores, incluindo localização separada, que permita guardar as cabeças, separadas das outras miudezas, se estas operações forem efectuadas no matadouro, sem que sejam efectuadas na cadeia de abate;

i) Armazenagem de couros, unhas e cerdas, no caso de estes não serem removidos do matadouro no dia do abate;

j) Embalagem das miudezas, se esta operação for efectuado no matadouro.

III - Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de desmancha

22 - Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem ter pelo menos:

a) Câmaras frigoríficas, de dimensões adequadas para a conservação das carnes, bem como para as carnes embaladas e armazenadas no estabelecimento;

b) Dependência para as operações de desmancha, desossa, corte e acondicionamento, munido de um termómetro ou teletermómetro registadores;

c) Local para as operações de embalagem, se as condições previstas no capítulo XII, n.º 76, não se verificarem;

d) Local para a armazenagem dos materiais de embalagem e acondicionamento.

IV - Condições especiais de aprovação dos entrepostos frigoríficos

23 - Independentemente das condições gerais, os entrepostos nos quais as carnes frescas são armazenadas, devem ter pelo menos:

a) Instalações frigoríficas de dimensões adequadas, fáceis de limpar, nas quais a carne fresca possa ser armazenada de modo a respeitar consoante o fim a que se destina as temperaturas previstas no n.º 80;

b) Um termómetro ou teletermómetro registadores em cada local de armazenagem.

V - Higiene do pessoal, dos locais e do material nos estabelecimentos

24 - É exigido escrupuloso estado de limpeza para pessoal, locais e material:

a) O pessoal deve utilizar fatos de trabalho e gorros limpos. O pessoal afecto ao abate, ao trabalho ou à manipulação de carnes frescas deve lavar e desinfectar as mãos várias vezes durante o dia, bem como sempre que o trabalho seja retomado;

b) As pessoas que contactarem com os animais doentes ou carne infectada devem imediatamente lavar com água quente as mãos e os braços e desinfectar-se. É proibido fumar nos locais de trabalho e armazenagem;

c) É proibida a entrada nos estabelecimentos ou suas imediações de qualquer animal, a não ser para o abate. A destruição dos animais infestantes, tais como roedores, insectos e de outros vermes, deve ser sistematicamente praticada;

d) O material e os instrumentos utilizados na laboração das carnes frescas devem estar sempre em bom estado de conservação e limpos. Devem ser escrupulosamente limpos e desinfectados várias vezes durante e no fim do dia de trabalho, bem como antes de serem reutilizados;

e) Os locais, utensílios e material de trabalho só devem ser utilizados para a manipulação da carne. Esta exigência é facultativa para o material de transporte utilizado nas instalações frigoríficas dos entrepostos quando as carnes estão embaladas. Os utensílios empregues na desmancha das carnes frescas só devem ser utilizados para esse fim.

25 - Ao proprietário, gerente ou ao seu representante, é exigido controlo regular da higiene geral das condições de produção do seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, como definido no n.º 4. Estes controlos devem incidir sobre os utensílios, instalações e equipamento em todas as fases da produção e se necessário nos produtos.

26 - O médico veterinário oficial deve proceder à análise regular dos resultados dos controlos previstos na alínea anterior. Pode em função desta análise proceder a exames microbiológicos complementares em todas as fases da produção ou nos produtos. Os resultados desta análise devem constar de um relatório que será levado ao conhecimento do proprietário ou gerente que deve suprir as carências constatadas, com o objectivo de melhorar a higiene.

27 - A carne e os recipientes que a contêm não devem entrar em contacto com o pavimento.

28 - É obrigatória a utilização de água potável nos termos da definição da Directiva do Conselho n.º 80/778, para todas as utilizações, excepto no que se refere à produção de vapor de refrigeração dos equipamentos frigoríficos, para o que é permitido o uso de água não potável desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água devem no entanto estar bem identificadas e diferenciadas das de água potável.

29 - É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante, no pavimento dos locais de trabalho e armazenagem de carnes frescas.

30 - Os detergentes, desinfectantes e substâncias semelhantes devem ser utilizadas de modo que o equipamento, os utensílios de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Devem ser arrastados no final da sua utilização com água potável.

31 - O trabalho e a manipulação das carnes devem ser vedadas às pessoas susceptíveis de as contaminar.

32 - Ao pessoal afecto ao trabalho e manipulação das carnes frescas é exigido um certificado médico de saúde, que ateste estar em conformidade com o disposto no n.º 31. Este deve ser renovado anualmente, aceitando-se no entanto qualquer outro regime equivalente de controlo médico.

VI - Inspecção sanitária ante mortem

33 - Os animais devem ser submetidos à inspecção ante mortem no dia da sua chegada ao matadouro ou antes do início do abate diário, devendo esta ser repetida no dia seguinte, caso os animais pernoitem.

34 - O proprietário do matadouro, concessionário, gerente ou o seu representante tem a obrigação de facilitar as operações de inspecção sanitária ante mortem e nomeadamente qualquer manipulação considerada útil.

Todos os animais a abater devem dispor de identificação que permita à autoridade competente determinar a sua origem.

35 - A inspecção deve permitir precisar:

a) Se os animais estão afectados por uma zoonose ou se apresentam sintomas ou sinais que permitam suspeitar do aparecimento de tal doença, nomeadamente qualquer forma de tuberculose;

b) Se apresentam sintomas de uma doença ou perturbação do seu estado geral susceptível de tornar as carnes impróprias para consumo humano;

c) Durante a inspecção deve dar-se particular atenção a qualquer indício de que substâncias de efeito farmacológico, foram administradas ao animal ou que este consumiu substâncias que tornem as carnes nocivas à saúde humana;

d) Se estão fatigados, excitados ou feridos.

36 - Não podem ser abatidos os animais que:

a) Apresentem uma das manifestações enumeradas no n.º 35, alíneas a), b) e c);

b) Não tenham estado em repouso durante um período de tempo suficiente, não podendo ser inferior a 24 horas, para os animais excitados ou fatigados, salvo decisão em contrário do médico veterinário oficial.

VII - Higiene do abate e da desossagem

37- Os animais de talho introduzidos nos locais de abate devem ser abatidos e as operações de sangria, esfola, depilação e evisceração devem ser realizadas de modo a evitar qualquer contaminação da carne.

38 - A sangria deve ser completa, sendo o sangue destinado à alimentação humana recolhido em recipientes perfeitamente limpos e ser batido unicamente com o auxílio de utensílios conformes às exigências de higiene.

39 - À excepção dos porcos, é obrigatório proceder-se imediatamente à esfola. Se não forem esfolados, devem ser imediatamente depilados. Para esta operação, podem ser utilizados coadjuvantes, na condição de as carcaças serem em seguida lavadas completamente com água potável.

40 - A evisceração deve ser efectuada sem demora e estar terminada o mais tardar 45 minutos após o atordoamento. O pulmão, o coração, o fígado, o rim, o baço e o mediastino podem ficar quer destacados, quer aderentes à carcaça. Se forem destacados, devem ser numerados ou marcados de qualquer outro modo que permita identificar a carcaça donde provêm e qualquer outra parte do animal necessária à inspecção ou eventualmente necessária à pesquisa de resíduos nas carnes frescas.

41 - A identificação deverá observar-se em relação à cabeça, língua, aparelho digestivo, ou qualquer outra parte necessária à inspecção, devendo ficar junto à respectiva carcaça até ao fim da inspecção.

42 - O pénis, desde que não apresente qualquer sinal patológico ou lesão, pode ser imediatamente retirado. Em todas as espécies, os rins devem ser destacados da gordura, e no que respeita aos bovinos, suínos e solípedes, da sua cápsula perirrenal.

43 - As carcaças dos solípedes, dos porcos de idade superior a quatro semanas e bovinos de idade superior a seis meses devem ser apresentados à inspecção cortados longitudinalmente, pela coluna vertebral. Se for necessário, a fim de complementar a inspecção, o veterinário oficial pode efectuar outros cortes.

44 - Até estar terminada a inspecção, é proibido proceder ao corte da carcaça, à remoção ou ao tratamento de qualquer parte do animal abatido.

45 - É proibido limpar as carcaças com panos ou outros materiais e proceder à sua insuflação. Contudo, a insuflação é permitida quando imposta por um rito religioso. Nesse caso, as peças insufladas serão retiradas das trocas intracomunitárias.

46 - As carnes rejeitadas ou suspeitas, os estômagos, os intestinos e os subprodutos não comestíveis devem ser colocados logo que possível em equipamentos especiais.

47 - Se o sangue ou as vísceras de vários animais são recolhidos num mesmo recipiente antes do fim da inspecção, todo o conteúdo deste deve ser excluído das trocas intracomunitárias, quando a carcaça de um destes animais for reconhecida imprópria para consumo humano.

VIII - Inspecção sanitária post mortem

48 - Todas as partes do animal, inclusive o sangue, devem ser submetidas à inspecção imediatamente depois do abate, para verificar se a carne é considerada apta para consumo humano. A inspecção post mortem deve compreender:

- a) O exame visual do animal abatido, em particular dos órgãos citados na alínea b);
- b) A palpação de certos órgãos, nomeadamente do pulmão, do fígado, do baço, da língua e certos gânglios linfáticos e, se necessário, o útero e a mama;
- c) As incisões de certos órgãos gânglios linfáticos. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos indicar que o animal está afectado por lesões que possam contaminar as carcaças, os equipamentos, o pessoal ou os locais, estes órgãos não podem sofrer incisão no local de abate nem em nenhum outro local do estabelecimento no qual as carnes frescas possam ser contaminadas;
- d) A pesquisa das anomalias de consistência, de cor e cheiro;
- e) Em caso de necessidade, os exames de laboratório, nomeadamente em relação à pesquisa de resíduos.

49 - O médico veterinário oficial deve, em especial, proceder do seguinte modo:

a) Bovinos de mais de 6 semanas:

1) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos submaxilares retrofaríngeos e parotídeos. Devem ser examinados os masseteres externos, nos quais convém proceder a duas incisões paralelas à mandíbula, e os masseteres internos (músculos pterigoideus internos) com incisão segundo um plano. A língua, previamente cortada de forma a permitir um exame visual minucioso da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de um exame visual e de palpação. As amígdalas devem ser retiradas depois de inspeccionadas;

2) Inspecção da traqueia, exame visual e palpação dos pulmões e do esófago. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastínicos. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço terminal perpendicularmente ao eixo maior, não sendo naturalmente estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;

3) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

4) Exame visual do diafragma;

5) Exame visual e palpação do fígado, dos gânglios linfáticos, retro-hepáticos e pancreáticos. Deve efectuar-se uma incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lóbulo quadrado, para inspeccionar os canais biliares. Inspecção e palpação dos gânglios pancreáticos;

6) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos, palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e se necessário incisão destes gânglios linfáticos;

7) Exame visual dos rins e incisão, se necessário, dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos;

- 9) Exame visual da pleura e do peritoneu;
 - 10) Exame visual dos órgãos genitais;
 - 11) Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos. Na vaca, as glândulas mamárias são abertas por longa e profunda incisão até aos seios lactóforos, excepto se forem excluídas do consumo humano. Os gânglios linfáticos acima mencionados, cuja incisão se exige, devem ser sistematicamente submetidos a incisões múltiplas e a um exame visual;
- b) Bovinos com menos de 6 semanas:
- 1) No exame visual da cabeça e da garganta deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos retrofaríngeos. A boca e a sua parte posterior devem ser inspeccionadas e a língua deve ser palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
 - 2) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago e palpação dos pulmões. Deve proceder-se a incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastinais. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço final, perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
 - 3) Exame visual do pericárdio e do coração com incisão longitudinal deste último de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
 - 4) Exame visual do diafragma;
 - 5) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos retro-hepáticos e pancreáticos, palpação e, se necessário, incisão do fígado e respectivos gânglios linfáticos;
 - 6) Exame visual do tracto gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos, palpação dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;
 - 7) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
 - 8) Exame visual dos rins e respectivos gânglios linfáticos e sua incisão, se justificada;
 - 9) Exame visual da pleura e peritoneu;
 - 10) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações. Em caso de dúvida, deve proceder-se à incisão da região umbilical e à abertura das articulações; deve ser examinado o líquido sinovial, nesta eventualidade;
- c) Suínos:
- 1) Exame visual da cabeça e da garganta. Os gânglios linfáticos submaxilares devem ser objecto de incisão e examinados. A boca, a sua parte posterior e a língua devem ser examinadas visualmente e as amígdalas devem ser retiradas;
 - 2) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago, seguida de palpação dos pulmões, e dos gânglios brônquicos e mediastinais. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cujo consumo humano seja proibido;
 - 3) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de uma incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
 - 4) Exame visual do diafragma;
 - 5) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos. Palpação do fígado, e dos respectivos gânglios linfáticos;
 - 6) Exame visual do aparelho gastrointestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos. Palpação dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e, se necessário, a sua incisão;
 - 7) Exame visual e palpação do baço;
 - 8) Exame visual dos rins, dos gânglios linfáticos renais e sua incisão;
 - 9) Exame visual da pleura e do peritoneu;
 - 10) Exame visual dos órgãos genitais;

11) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos; incisão dos gânglios linfáticos mamários nas porcas;

12) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens. Em caso de dúvida, deve ser feita incisão na região umbilical e abertas as articulações;

d) Ovinos e caprinos:

1) Exame visual da cabeça após esfola e, em caso de dúvida, da garganta, boca, língua e gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos. Estes exames não são necessários se a cabeça, incluindo o cérebro e a língua, for excluída do consumo humano;

2) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago, palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastínicos. Em caso de dúvida, estes órgãos e os gânglios linfáticos devem ser objecto de incisão e examinados;

3) Exame visual do pericárdio e do coração. Em caso de dúvida, o coração deve ser objecto de incisão e examinado;

4) Exame visual do diafragma;

5) Exame visual do fígado, e dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos, seguidos de palpação e incisão da face gástrica do fígado, para exame dos canais biliares;

6) Exame visual do aparelho gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos.

7) Exame visual e palpação do baço;

8) Exame visual dos rins e incisão do órgão e dos gânglios linfáticos renais, se necessária;

9) Exame visual da pleura e do peritонеu;

10) Exame visual dos órgãos genitais;

11) Exame visual da mama e respectivos gânglios linfáticos;

12) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida deve ser feita uma incisão na região umbilical e abertas as articulações;

e) Solípedes domésticos:

1) Exame visual da cabeça e, após remoção da língua, da garganta. Palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotidianos. A língua, tendo sido cortada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da sua parte posterior e da boca, deve ser examinada visualmente e palpada e as amígdalas devem ser retiradas;

2) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago, seguida de palpação dos pulmões. Os gânglios brônquicos e mediastinais devem ser palpados e, se necessário, objecto de incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior. Contudo, estes cortes não são necessários no caso de os pulmões serem excluídos do consumo humano;

3) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de incisão longitudinal, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;

4) Exame visual do diafragma;

5) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos. Palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos e, se justificada, a sua incisão;

6) Exame visual do aparelho gastrointestinal, mesentério e gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e sua incisão, quando se imponha;

7) Exame visual e palpação do baço;

8) Exame visual e palpação dos rins e gânglios linfáticos renais, se necessária;

9) Exame visual da pleura e do peritонеu;

10) Exame visual dos órgãos genitais dos garanhões e das éguas;

11) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos supramamários;

12) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações nos de animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas;

13) Todos os cavalos com pelagem cinzenta ou branca devem ser submetidos à detecção de melanose e de melanomata nos músculos e gânglios linfáticos abaixo da cartilagem escapular, libertando a fixação de um dos ombros. Os rins devem ser expostos e examinados por incisão que atravesse todo o órgão longitudinalmente.

50 - Em caso de dúvida, o médico veterinário oficial pode efectuar os cortes adicionais e inspecções necessárias à obtenção de um diagnóstico definitivo.

51 - O médico veterinário oficial deve efectuar sistematicamente:

a) Pesquisa da cisticercose nos suínos, devendo incluir o exame das superfícies musculares directamente visíveis, em especial dos músculos do quarto traseiro, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua e da laringe e, se oportuno, da parede abdominal e dos músculos pescoços destacados do tecido adiposo;

b) A pesquisa do mormo nos solípedes, por exame atento das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios e das suas ramificações, após fissura da cabeça e ablação do tabique nasal. No entanto, este exame pode ser substituído por outros;

c) O médico veterinário oficial registará os resultados das inspecções ante e post mortem e em caso de uma doença transmissível ao homem, prevista no artigo 13.º, comunicará esses resultados às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o efectivo de origem dos animais e ao responsável pelo referido rebanho.

IX - Requisitos relativos ao corte das carnes

52 - O corte em pedaços mais pequenos que os descritos no artigo 4.º, a desossa ou o corte dos fígados dos animais da espécie bovina são autorizados nos estabelecimentos de desmancha aprovados.

a) As carnes frescas devem dar entrada nos estabelecimentos de desmancha à medida das necessidades de laboração. Assim que as operações de corte ou as de embalagem forem efectuadas, as carnes devem ser transportadas imediatamente para câmara frigorífica apropriada.

b) Durante as operações de corte, desossa, acondicionamento e embalagem, as carnes devem ser mantidas permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a 7°C. Durante o corte, a temperatura do local deve ser igual ou inferior a 12°C.

c) Durante a operação de corte, acondicionamento e embalagem, os fígados de animais da espécie bovina devem ser permanentemente mantidos a uma temperatura interna a + 3°C.

d) As carnes podem ser cortadas em quente. Nesse caso devem ser transportadas directamente do local do abate para o de desmancha. Devem, portanto, estar situados no mesmo grupo de edifícios e suficientemente próximos um do outro, pois as carnes a desmanchar serão transportadas sem ruptura de carga de um local para o outro e proceder-se-á sem demora à desmancha. Assim que a desmancha ou a embalagem forem efectuadas, as carnes devem ser transportadas para um local apropriado.

e) A desmancha deve ser executada de modo a não conspurcar as carnes. As esquirolas ósseas e os coágulos de sangue devem ser removidos.

f) As carnes provenientes da desmancha e que não se destinem ao consumo humano serão recolhidas nos equipamentos previstos no n.º 8 do capítulo I.

53 - O proprietário, concessionário, gerente ou o seu representante facilitarão as operações de controlo da empresa, nomeadamente qualquer manipulação, considerada útil, e pôr à disposição do serviço de controlo o que for necessário. Devem estar habilitados, sempre que lhe for solicitado, a informar o médico veterinário oficial encarregue do controlo da origem das carnes introduzidas no seu estabelecimento.

54 - As carnes que não satisfaçam o disposto no artigo 5.º só podem dar entrada nos estabelecimentos de corte aprovados quando aí forem armazenadas em locais especiais. Estas carnes devem ser cortadas noutros locais ou num momento diferente daquele em que se preparam as carnes que respondam às condições citadas. O médico veterinário oficial deve ter

livre acesso aos locais de armazenagem e trabalho para garantir a rigorosa observância destas exigências.

X - Controlo sanitário das carnes desmanchadas e das armazenadas

55 - Os estabelecimentos de desmancha e os entrepostos frigoríficos aprovados são submetidos a um controlo pelo médico veterinário oficial, devendo este ser prevenido sempre que se proceda à desmancha da carne destinada às trocas intracomunitárias.

56 - As atribuições do médico veterinário oficial são as seguintes:

- a) Controlo de entradas e saídas das carnes frescas;
- b) Inspeção sanitária das carnes frescas existentes no estabelecimento de desmancha e entrepostos frigoríficos, e quando destinadas às trocas intracomunitárias, antes das operações de desmancha, e aquando da sua saída dos estabelecimentos mencionados;
- c) Elaboração e emissão dos documentos previstos no n.º 64, capítulo XI, e na alínea e) do artigo 4.º;
- d) Controlo do estado de higiene dos locais, instalações e utensílios previstos no capítulo V, bem como a higiene do pessoal, incluindo o vestuário;
- e) Execução de qualquer amostragem para exames laboratoriais com o objectivo de detectar germes patogénicos, aditivos ou outras substâncias químicas não autorizadas. Os resultados destas análises farão parte de um registo independente;
- f) Qualquer outro controlo considerado útil ao cumprimento das disposições do presente diploma.

XI - Marcação de salubridade

57 - A marcação de salubridade deve ser efectuada sob responsabilidade do médico veterinário oficial. Para esse efeito deve manter e conservar:

- a) Os utensílios destinados à marcação de salubridade das carnes só podem ser entregues ao pessoal auxiliar no momento da marcação e pelo período de tempo necessário para o efeito;
- b) As etiquetas e o material de acondicionamento quando estas já tenham aposta a estampilha. Estas e o material de acondicionamento são entregues ao pessoal auxiliar no momento em que devem ser colocados e em número correspondente às necessidades.

58 - A marca de salubridade deve ser um carimbo de forma oval com, pelo menos, 6,5 cm de largura, e 4,5 cm de altura. Os caracteres devem ter uma altura mínima de 0,8 cm para as letras e 1 cm para os números. No carimbo devem figurar as seguintes indicações em caracteres perfeitamente legíveis em alternativa:

- a) Na parte superior a inicial P, seguida do número de aprovação veterinária do estabelecimento e na parte inferior a sigla CEE;
- b) Na parte superior o nome do expedidor em letra maiúscula, ao centro o número de aprovação veterinária do estabelecimento e na parte inferior a sigla CEE.

59 - A marca de salubridade pode por outro lado comportar uma indicação que permita identificar o veterinário que tenha procedido à inspeção sanitária das carnes.

60 - As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo, com a ajuda de um selo de acordo com o estipulado no n.º 56.

As que pesem mais de 65 kg devem ter a marca do selo em cada meia carcaça, e, pelo menos, na face externa da coxa, lombos, costas, peito e espádua.

As restantes devem ter quatro marcas do selo, pelo menos, apostas nas espáduas e nas faces externas das coxas.

61 - Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados a fogo por meio de selo, de acordo com o estipulado no n.º 58.

As miudezas de todas as espécies são marcadas a fogo com selo conforme o n.º 58, excepto quando estejam acondicionadas, embaladas e marcadas em conformidade com o estipulado nos n.os 64, 65 e 66.

62 - Os pedaços de carcaças regularmente marcadas, obtidos nos estabelecimentos de desmancha, devem sê-lo a tinta ou a fogo, com uma marca de salubridade segundo o n.º 58, excepto quando estiverem embalados ou acondicionados.

63 - As embalagens devem sempre ser marcadas como definido nos n.os 64 e 65.

64 - Os pedaços cortados e as miudezas embaladas visados nos n.os 61 e 62 devem ter uma marcação, como é preconizada nos n.os 58 e 59, onde:

- a) Figure o número de aprovação do estabelecimento de desmancha;
- b) Constará de etiqueta aposta ou impressa na embalagem de modo que seja destruída quando da abertura da embalagem;
- c) Esta etiqueta deverá ter facultativamente um número de série, para as trocas intracomunitárias.

65 - Quando os pedaços e as miudezas são acondicionados conforme o capítulo XII, n.º 75:

- a) A etiqueta pode ser fixada ao acondicionamento;
- b) No caso de as miudezas serem embaladas num matadouro, no selo deve figurar o número desse matadouro.

66 - Para além das disposições do n.º 64, quando as carnes são acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor:

- a) Deve figurar no acondicionamento ou numa estampilha aplicada no acondicionamento uma reprodução impressa desta, como previsto na alínea a) do n.º 58;
- b) Desta estampilha deve constar o número de aprovação do estabelecimento de desmancha;
- c) As dimensões previstas pelo n.º 58 não se aplicam a esta marcação;
- d) No entanto quando as miudezas forem embaladas num matadouro, da estampilha devem constar o número de aprovação veterinária deste matadouro.

67 - As carnes de solípedes e a sua embalagem devem ter uma marca especial a determinar.

68 - O corante utilizável para a marcação das carnes frescas, enquanto não forem aprovados outros, é o violeta de metilo.

XII - Acondicionamento e embalagem das carnes frescas

69 - As embalagens devem preencher as regras de higiene e nomeadamente:

- a) Não alterar os caracteres organolépticos da carne;
- b) Não transmitir à carne substâncias prejudiciais à saúde humana;
- c) Serem suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e manipulação.

70 - As embalagens não devem ser reutilizadas, excepto quando forem de material resistente à corrosão, fáceis de limpar, e desde que tenham sido previamente limpas e desinfectadas.

71 - Quando as carnes cortadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deve efectuar-se após o corte e de tal maneira que respeite as regras de higiene.

72 - A excepção dos pedaços de toucinho e peito, as carnes cortadas e as miudezas devem ter um acondicionamento de protecção, excepto se são transportados suspensos. Estes materiais de acondicionamento devem ser transparentes e incolores, não afectar a qualidade das carnes, não devendo ser reutilizados.

73 - Os fígados cortados dos animais da espécie bovina devem ser embalados individualmente. Cada embalagem deve conter apenas um órgão completo, cortado em fatias e apresentado na sua forma original.

74 - As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

75 - No entanto, se o acondicionamento preenche todas as condições de protecção da embalagem, esta não deve ser transparente e incolor. Neste caso não é indispensável a sua colocação numa segunda embalagem desde que sejam satisfeitas as condições do n.º 67.

76 - As operações de desmancha, desossa, o acondicionamento e a embalagem podem ser efectuados no mesmo local se se verificarem as seguintes condições:

- a) O local deve ser de dimensões adequadas e permitir que as operações se façam em condições de higiene;
- b) A embalagem e o continente são colocados após o seu fabrico num invólucro protector hermético, protegido durante o transporte para o estabelecimento e armazenados em condições higiénicas num local separado do estabelecimento;
- c) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e outros contaminantes e devem contactar directamente com locais que contenham substâncias susceptíveis de contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser arrumadas no chão;
- d) As embalagens são reunidas em condições higiénicas antes da sua introdução no local de embalagem e utilizadas sem demora. Não podem contudo ser manipuladas pelo pessoal encarregue de manipular a carne fresca;
- e) Imediatamente após o seu acondicionamento, as carnes devem ser colocadas nos locais de armazenagem previstos para o efeito.

77 - As embalagens referidas neste capítulo só podem conter carnes cortadas da mesma espécie animal.

XIII - Certificados de salubridade

78 - O exemplar original do certificado de salubridade deve acompanhar as carnes durante o transporte para o país destinatário, sendo emitido por um médico veterinário oficial no momento da carga.

79 - O certificado deve corresponder na sua apresentação e conteúdo ao modelo do anexo B e deve ser emitido pelo menos na ou nas línguas oficiais do país destinatário, e deve constar de uma única folha.

XIV - Armazenagem

80 - As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção post mortem e mantidas permanentemente a uma temperatura interna $< +7^{\circ}\text{C}$ para as carcaças e pedaços e a $+3^{\circ}\text{C}$ para as miudezas.

81 - As carnes frescas destinadas a serem congeladas devem provir directamente de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de corte aprovado.

A congelação das carnes frescas só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde as carnes foram adquiridas ou cortadas ou num entreposto frigorífico aprovado, por meio de equipamento adequado.

82 - Os bocados referidos no artigo 4.º do Regulamento, os bocados referidos no n.º 52 deste anexo e as miudezas destinadas à congelação devem sê-lo o mais rapidamente possível excepto se a maturação for exigida por razões sanitárias. Neste último caso, devem ser imediatamente congelados após maturação.

83 - As carcaças, meias carcaças e quartos destinados a serem congelados devem sê-lo nos devidos prazos, após um período de estabilização.

84 - As carnes cortadas destinadas a serem congeladas devem sê-lo nos devidos prazos após o corte. As carnes congeladas devem atingir uma temperatura interna igual ou inferior a -12°C e não podem ser armazenadas posteriormente a temperaturas mais elevadas. As carnes frescas submetidas a um processo de congelação devem trazer indicação do mês e do ano em que foram congeladas.

85 - Nenhum produto susceptível de alterar higienicamente as carnes pode ser armazenado nos entrepostos frigoríficos, excepto se as carnes forem embaladas e armazenadas separadamente.

86 - A temperatura de armazenagem dos entrepostos frigoríficos deve ser registada.

XV - Transporte

87 - As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte selados, concebidos e equipados de tal modo que as temperaturas referidas no capítulo anterior sejam mantidas durante o transporte.

88 - Os meios de transporte destas carnes devem responder às exigências seguintes:

- a) As paredes internas ou qualquer outra superfície passível de contactar com as carnes devem ser em material resistente à corrosão, que não altere os caracteres organolépticos das carnes ou as torne prejudiciais ao consumo humano. Estas paredes devem ser lisas, fáceis de limpar e de desinfetar;
- b) Devem ter dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra insectos e poeiras e outros contaminantes, serem estanques de modo a evitar qualquer escoamento para o exterior de líquidos;
- c) Devem, no caso de transporte de carcaças, meias carcaças ou quartos, bem como da carne cortada ou embalada, estar equipados com dispositivos de suspensão em material resistente à corrosão, fixos a uma altura tal que as carnes não possam tocar no solo;
- d) Esta disposição não se aplica às carnes congeladas e embaladas higienicamente;
- e) No entanto, no caso de transporte aéreo, os dispositivos de suspensão não são exigidos, desde que os equipamentos do embarque, transporte e desembarque das carnes sejam em material resistente à corrosão.

89 - Os meios de transporte das carnes não podem ser utilizados para o transporte de animais vivos ou qualquer produto susceptível de alterar ou contaminar as carnes.

90 - Não pode ser transportado simultaneamente nenhum produto que possa contaminar as carnes, a não ser quando sejam tomadas medidas apropriadas para o efeito. Em todo o caso, os estômagos só podem ser transportados se forem branqueados ou limpos, as cabeças e as patas esfoladas ou escaldadas e depiladas.

91 - As carnes frescas não podem ser transportadas em meios de transporte sem que estes tenham sido limpos e desinfectados.

92 - As carcaças, meias carcaças e quartos, à excepção da carne congelada embalada em condições de higiene, devem ser sempre transportados suspensos, excepto no caso do transporte aéreo. Os outros pedaços bem como as miudezas devem ser suspensos ou colocados em suportes se não forem embalados ou acondicionados em recipientes de materiais resistentes à corrosão. Estes suportes, embalagens ou recipientes devem estar de acordo com as regras de higiene e, nomeadamente no que respeita às embalagens, com as disposições do presente diploma.

93 - As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques aos líquidos e gorduras, que podem ser reutilizadas após limpeza e desinfecção.

94 - O médico veterinário oficial deve assegurar-se antes do envio, que tanto os meios de transporte como as condições de carga, são conformes às condições de higiene definidas.

ANEXO B

Certificado de salubridade

(Relativo a carnes frescas destinadas a um estado membro da CEE)

N.º (ver nota 1)

País expedidor...

Ministério...

Serviço...

Referência... (facultativo)

I - Identificação das carnes

Carnes de...

Natureza das peças...

Natureza da embalagem...

Número de peças ou de unidades de embalagem...

Mês e ano de congelação...

Peso líquido...

II - Proveniência das carnes

Morada e número de aprovação veterinária do(s) matadouro(s) aprovados...

Morada e número de aprovação veterinária da(s) casa(s) de desmancha aprovada(s)...

Morada e número de aprovação veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s)...

III - Destino das carnes

As carnes são expedidas de... (local de expedição), para... (país e local de destino).

Meio de transporte utilizado (ver nota 2)...

Nome e morada do expedidor...

Nome e morada do destinatário...

IV - Atestado de salubridade

O veterinário abaixo assinado certifica que as carnes acima mencionadas foram obtidas em condições de produção e controlo previstas na Directiva n.º 64/433/CEE relativa a questões sanitárias em matéria de trocas intracomunitárias de carnes frescas e que são por isso de facto consideradas próprias para consumo humano.

..., ... de ... de 1...

... (Assinatura do veterinário oficial).

(nota 1) Facultativo.

(nota 2) No caso de o transporte se efectuar em comboio e camião, indicar o número da matrícula, em aviso, o número de voo, e para os barcos, o nome.