

Portaria n.º 252/96
de 10 de Julho

Considerando o Decreto-Lei n.º 178/93, de 12 de Maio, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 64/433/CEE relativa às condições sanitárias de produção de carnes frescas e sua colocação no mercado;

Considerando a Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, publicada ao abrigo do referido decreto-lei, que aprova o Regulamento das Condições Sanitárias de Produção de Carnes Frescas e Sua Colocação no Mercado;

Considerando a necessidade de transpor para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 95/23/CE, do Conselho, de 22 de Junho, que altera a Directiva n.º 64/433/CEE;

Considerando ainda as alterações introduzidas à Directiva n.º 64/433/CEE pela Decisão n.º 95/1/CE, Euratom, CECA, de 1 de Janeiro, que adapta os instrumentos relativos à adesão dos novos Estados membros à União Europeia;

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e do Ambiente, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 178/93, de 12 de Maio, o seguinte:

1.º Os artigos 2.º, 3.º, 4.º, 5.º, 6.º, 9.º e 10.º do Regulamento das Condições Sanitárias de Produção de Carnes Frescas e Sua Colocação no Mercado, aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 2.º

...

...

q) Centro de reacondicionamento: um estabelecimento ou um entreposto em que se proceda ao reagrupamento e ou à reembalagem de carnes acondicionadas destinadas a serem colocadas no mercado.

Artigo 3.º

1 - ...

a) Ser obtidas num matadouro que preencha as condições enunciadas nos capítulos I e II do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º;

...

f) ...

i) De um documento de acompanhamento comercial, devendo o mesmo:

- Ser emitido pelo estabelecimento de expedição;

- Para além das indicações constantes do n.º 50 do capítulo X do anexo I, ostentar a marca do número de aprovação veterinária do estabelecimento e, no caso das carnes congeladas, a menção clara do mês e do ano de congelação;

- No caso das carnes destinadas à Finlândia e à Suécia, incluir uma das menções previstas no terceiro travessão da parte IV do anexo IV;

- Ser conservado pelo destinatário, a fim de ser apresentado, a seu pedido, à autoridade competente e, caso existam dados informatizados, devem os mesmos ser impressos a pedido da referida autoridade;

ii) De um certificado de salubridade, nos termos do anexo IV, quando se tratar de carnes provenientes de um matadouro situado numa região ou numa zona de restrição ou quando se tratar de carnes destinadas a outro Estado membro, após trânsito por um país terceiro em camião selado;

iii) De um atestado sanitário, fornecido a pedido da autoridade competente do Estado membro de destino, sempre que as carnes se destinarem à exportação para um país terceiro após transformação, sendo as despesas decorrentes desse atestado custeadas pelos operadores;

...

2 - As peças ou bocados mais pequenos do que os referidos no n.º 1 ou as carnes desossadas, acondicionadas ou não, devem:

a) Ser desmanchados, desossados ou acondicionados num estabelecimento de desmancha que satisfaça as condições enunciadas nos capítulos I e III do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º;

b) Ser desmanchados, desossados ou acondicionados e obtidos em conformidade com o capítulo IX do anexo I e provir:

...

...

3 - ...

4 - As carnes frescas que tiverem sido armazenadas, nos termos do disposto no presente Regulamento, num entreposto frigorífico aprovado e que, desde então, não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, devem:

a) Satisfazer as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) do n.º 1 e nos n.os 2 a 4 ou serem importadas de países terceiros, em conformidade com o disposto no Decreto-Lei n.º 111/93, de 10 de Abril, e legislação complementar;

b) Ser acompanhadas, durante o transporte para o local de destino, pelo documento de acompanhamento ou certificado referido na alínea f) do n.º 1, devendo constar do documento de acompanhamento comercial o número de aprovação veterinária do entreposto frigorífico.

5 - Caso as carnes tenham de ser acompanhadas por um certificado, este será elaborado pelo veterinário oficial com base nos certificados de salubridade que acompanham as remessas de carnes frescas aquando da aceitação em armazém e deverá, em caso de importação, especificar a sua origem.

6 - As carnes frescas produzidas em conformidade com o disposto no presente Regulamento que tiverem sido armazenadas num entreposto frigorífico de um país terceiro aprovado de acordo com a Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro, sob controlo aduaneiro, e que, desde então, não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, devem:

a) Satisfazer as condições referidas nos n.os 1 a 4;

b) Oferecer as garantias específicas relativas ao controlo, à certificação e ao respeito pelas exigências de armazenagem e de transporte;

c) Ser acompanhadas de um certificado conforme com o modelo a elaborar de acordo com o processo comunitariamente previsto.

7 - Sem prejuízo das normas de polícia sanitária aplicáveis, o n.º 1 não se aplica:

a) Às carnes frescas destinadas a outras utilizações que não o consumo humano;

b) Às carnes frescas destinadas a exposições, estudos específicos ou a análises, desde que o controlo oficial permita assegurar que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que, terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos e as análises, as referidas carnes serão destruídas, com excepção das quantidades utilizadas para efectuar as análises;

c) Às carnes frescas destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais.

8 - As carnes frescas, desembaladas e reembaladas num estabelecimento diferente daquele em que foram acondicionadas, devem:

a) Preencher as condições referidas nos n.os 1 a 7;

b) Ser desembaladas e reembaladas num centro de recondicionamento que satisfaça as condições enunciadas no capítulo I do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º

Artigo 4.º

1 - Em derrogação do disposto no artigo 3.º, pode ser autorizada a colocação no mercado de carnes provenientes de matadouros que não preencham as condições enunciadas nos capítulos I e II do anexo I, desde que respeitem os requisitos seguintes:

a) Os matadouros em causa devem:

i) Não tratar mais de 20 unidades de cabeça normal (CN) por semana e um máximo de 1000 CN por ano;

ii) Preencher os requisitos dos capítulos V e VII, dos primeiro, segundo e quarto parágrafos do n.º 66 e do n.º 67 do capítulo XIV e do n.º 69 do capítulo XV, com excepção dos requisitos relativos às carnes frescas importadas, e dos n.os 71, 72 e 73;

iii) Preencher os requisitos do anexo II;

iv) Prevenir antecipadamente o serviço veterinário da hora do abate, do número e da origem dos animais, por forma a permitir que este proceda à inspecção ante mortem, nos termos do capítulo VI do anexo I, na exploração ou no matadouro;

b) O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante deve manter um registo, a comunicar à autoridade competente, quando solicitado, que permita controlar:

i) As entradas de animais e as saídas dos produtos de abate;

- ii) Os controlos efectuados;
- iii) Os resultados dos controlos;
- c) O veterinário oficial, ou um assistente, deve efectuar a inspecção post mortem das carnes nos termos do capítulo VIII do anexo I mediante o cumprimento dos requisitos do n.º 32 do capítulo VII do anexo I, mas, se as carnes apresentarem lesões ou alterações, a inspecção post mortem deve ser efectuada pelo veterinário oficial;
- d) O veterinário oficial, ou o assistente sob a sua responsabilidade, controlará regularmente o cumprimento das normas de higiene enunciadas nos capítulos V e VII do anexo I.

2 - Para efeitos do presente artigo, são adoptadas as seguintes taxas de conversão:

a) Carne de bovino:

i) Bovinos adultos na aceção do Regulamento (CEE) n.º 805/68, e solípedes: 1 CN;

ii) Outros bovinos: 0,50 CN;

b) Carne de suíno:

i) Suínos com um peso superior a 100 kg de peso em vivo: 0,20 CN;

ii) Outros suínos: 0,15 CN;

c) Outras carnes:

i) Ovinos e caprinos: 0,10 CN;

ii) Borregos, cabritos e leitões com um peso inferior a 15 kg de peso em vivo: 0,05 CN;

d) Caça de pêlo: equiparada às respectivas espécies para efeitos da aplicação das taxas de conversão.

3 - Até ao limite das 1000 CN referido na subalínea i) da alínea a) do n.º 1 pode ser derogado o limite semanal aí previsto para atender à necessidade de abater borregos e cabritos no período que antecede festas religiosas, desde que o veterinário oficial esteja presente no momento do abate, que sejam preenchidos os requisitos de higiene e que essas carnes não tenham sido congeladas antes da respectiva colocação no mercado.

4 - Os montantes máximos previstos na subalínea i) da alínea a) do n.º 1 podem ser aplicados a operadores individuais que abatem por conta própria com intervalos claramente distintos da semana num estabelecimento que preencha os seguintes requisitos:

a) O proprietário do estabelecimento, ou qualquer outra pessoa que o utilize, tenha beneficiado de uma formação especial em matéria de higiene de produção, reconhecida pela autoridade competente;

b) Os animais destinados ao abate pertençam ao proprietário de um estabelecimento ou a um talhante ou tenham sido comprados por estes, a fim de cobrirem as necessidades previstas na alínea d);

c) A produção de carnes se efectue em salas que preencham os requisitos do anexo II;

d) A produção de carne deve ser limitada ao abastecimento dos estabelecimentos dos talhantes referidos na alínea b) e à venda no local ao consumidor ou às colectividades locais.

5 - Em caso de acumulação das quantidades individuais de abate, os montantes máximos previstos na subalínea i) da alínea a) do n.º 1 podem ser elevados a 30 CN por semana e a 1500 CN por ano em relação aos matadouros que satisfaçam as condições previstas no n.º 4.

6 - A autoridade competente poderá conceder derrogações nos termos do anexo II aos estabelecimentos de desmancha que não estejam situados num estabelecimento aprovado e que não tratem mais de 5 t de carne desossada por semana, ou o equivalente em carne com osso, sendo aplicável às operações de armazenagem e de desmancha realizadas nestes estabelecimentos o disposto no capítulo V, no n.º 38 do capítulo VII, no capítulo IX do anexo I - com excepção da exigência de temperatura local prevista na alínea c), segundo período, do n.º 46 - e no n.º 48 do capítulo X.

7 - As carnes provenientes de estabelecimentos referidos no presente artigo e que tenham sido consideradas adequadas para consumo humano, ponderadas as exigências de higiene e de inspecção sanitária previstas no presente Regulamento, devem ser munidas de um selo nacional, o qual não é necessário para as peças não embaladas, de formato redondo, com as seguintes indicações:

a) Na parte superior: IPPAA;

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

8 - A autoridade competente pode estabelecer derrogações aos requisitos mínimos previstos no capítulo I do anexo I em relação aos entrepostos frigoríficos de fraca capacidade nos quais se armazenem apenas carnes embaladas e outros géneros alimentícios.

9 - Os matadouros que beneficiem das derrogações previstas no presente artigo serão sujeitos à inspecção comunitária prevista para os estabelecimentos aprovados.

Artigo 5.º

1 - Serão declaradas impróprias para consumo humano pelo veterinário oficial:

a) As carnes provenientes de animais:

i) Nos quais, sem prejuízo das doenças referidas no anexo C da Portaria n.º 575/93, de 4 de Junho, se diagnosticou uma das seguintes doenças:

Actinobacilose ou actinomicose generalizada;

Carbúnculo bacteriano e carbúnculo sintomático;

Tuberculose generalizada;

Linfadenite generalizada;

Mormo;

Raiva;

Tétano;

Salmonelose aguda;

Brucelose aguda;

Mal rubro (erisipela);

Botulismo;

Septicemia, pioemia, toxemia e viremia;

ii) Que apresentem lesões agudas de broncopneumonia, pleurisia, peritonite, metrite, mamite, artrite, pericardite, enterite ou meningoencefalomielite, confirmadas por uma inspecção pormenorizada, eventualmente completada por um exame bacteriológico e pela pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica, sendo as carcaças declaradas próprias para consumo humano depois de se terem retirado as partes impróprias para consumo humano, se os resultados destes exames específicos forem negativos;

iii) Atingidos pelas seguintes doenças parasitárias: sarcosporidiose macroscopicamente evidente e cisticercose generalizada e triquinose;

iv) Mortos, nados-mortos ou mortos in utero;

v) Abatidos demasiado jovens e cujas carnes sejam edematosas;

vi) Que apresentem caquexia ou anemia pronunciada;

vii) Que apresentem múltiplos tumores, abscessos ou ferimentos graves em diversas partes da carcaça ou em várias vísceras;

b) As carnes de animais:

i) Que tenham apresentado uma reacção positiva ou duvidosa à tuberculina e nos quais um exame efectuado nos termos do ponto G do n.º 41 do capítulo VIII do anexo I tenha revelado lesões tuberculosas localizadas em vários órgãos ou em várias partes da carcaça, excepto quando se tiver constatado uma lesão tuberculosa nos gânglios de um único órgão ou de uma única parte de carcaça, caso em que só o órgão atingido ou a parte de carcaça atingida e os respectivos gânglios linfáticos serão declarados impróprios para consumo humano;

ii) Que tenham apresentado uma reacção positiva ou duvidosa quanto à brucelose, confirmada por lesões que assinalem uma afecção aguda, devendo as glândulas mamárias, o tracto genital e o sangue, mesmo que não se tenha constatado qualquer destas lesões, ser declarados impróprios para consumo humano;

c) As partes de carcaças que apresentem infiltrações serosas ou hemorrágicas importantes, abscessos localizados ou conspurcações localizadas;

d) As miudezas e vísceras que apresentem lesões patológicas de origem infecciosa, parasitária ou traumática;

e) As carnes:

i) Febris;

ii) Que apresentem graves anomalias no que se refere à cor, ao odor, à consistência e ao sabor;

f) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça ou uma miudeza está atingida por linfadenite caseosa ou por qualquer outra afecção supurada, sem que seja generalizada ou acompanhada de caquexia:

i) Qualquer órgão e o respectivo gânglio linfático, se a afecção anteriormente descrita aparecer na superfície ou no interior desse órgão ou desse gânglio linfático;

ii) Em todos os casos em que não se aplique o disposto na subalínea i), a lesão e qualquer outra parte próxima que o veterinário oficial considerar relevante, atendendo à idade e ao grau de actividade da lesão, considerando-se inactiva a lesão antiga solidamente encapsulada;

- g) As carnes resultantes da limpeza da ferida de sangria;
- h) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça inteira, uma parte de carcaça ou uma miudeza está atingida por uma doença ou por uma afecção que não as mencionadas nas alíneas anteriores, a carcaça inteira e as miudezas ou a parte de carcaça ou a miudeza que se afigure necessária declarar imprópria para consumo humano;
- i) As carcaças cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspecção post mortem;
- j) O sangue de um animal cujas carnes tenham sido declaradas impróprias para consumo humano em conformidade com as alíneas anteriores, bem como o sangue contaminado pelo conteúdo do estômago ou por qualquer outra substância;
- l) As carnes provenientes de animais a que tenham sido administradas:
 - i) Substâncias proibidas nos termos do Decreto-Lei n.º 62/91, de 1 de Fevereiro;
 - ii) Produtos susceptíveis de tornarem essas carnes perigosas ou nocivas para a saúde pública e sobre os quais haja que tomar uma decisão de acordo com o processo comunitariamente previsto;
 - iii) Amaciadores;
- m) As carnes que contenham resíduos de substâncias autorizadas de acordo com o disposto nos artigos 4.º e 5.º do Decreto-Lei n.º 62/91, resíduos de medicamentos, de antibióticos, de pesticidas ou de outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de, eventualmente, tornarem o consumo de carnes frescas perigoso ou nocivo para a saúde pública, caso esses limites excedam os limites de tolerância fixados;
- n) As carnes contaminadas ou alteradas em proporções a decidir de acordo com o processo comunitariamente previsto;
- o) Os fígados e os rins de animais de mais de dois anos originários de regiões nas quais a execução de planos aprovados nos termos do Decreto-Lei n.º 62/91 permitiu constatar a presença generalizada de metais pesados no ambiente;
- p) As carnes que, sem prejuízo de uma eventual regulamentação aplicável em matéria de ionização, tenham sido tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas;
- q) As carnes que apresentem um pronunciado odor sexual.

2 - Em relação às salmonelas e enquanto se aguarda a adopção das disposições comunitárias, são aplicáveis as seguintes regras à carne destinada à Finlândia e à Suécia:

- a) A remessa de carne deve ter sido sujeita a uma análise microbiológica por amostragem no estabelecimento de origem segundo as normas vis das pela Decisão n.º 95/409/CE, de 22 de Junho;
- b) A análise prevista na alínea a) não será efectuada em relação à remessa de carne destinada a um estabelecimento para efeitos de pasteurização, esterilização ou para um tratamento equivalente;
- c) Durante um prazo de três anos a contar da data de 1 de Janeiro de 1995, a carne mencionada na alínea b) será sujeita às normas previstas no programa operacional aplicável pela Finlândia e Suécia, sendo a carne sujeita às mesmas medidas aplicáveis à carne originária desses Estados membros;
- d) A análise prevista na alínea a) não será efectuada em relação à carne originária de um estabelecimento abrangido por um programa reconhecido como equivalente ao referido no n.º 3, nos termos do procedimento comunitariamente previsto.

3 - As garantias previstas no n.º 2 serão aplicáveis de acordo com os programas operacionais apresentados pela Finlândia e pela Suécia.

Artigo 6.º

...

5 - ...

...

- e) Aquando do transporte para o matadouro, o animal deve ser acompanhado de atestado passado pelo veterinário que ordenou o abate, com indicação do resultado da inspecção ante mortem, da hora do abate e da natureza do tratamento ministrado ao animal e, eventualmente, do resultado da inspecção das vísceras, segundo modelo a elaborar de acordo com o processo comunitariamente previsto;

...

...

8 - As carnes devem ser munidas da marca de salubridade prevista no n.º 6 do artigo 4.º

Artigo 9.º

1 - ...

...

c) A presença periódica de um veterinário oficial num entreposto frigorífico de um centro de reacondicionamento aprovado.

...

Artigo 10.º

...

4 - Quando se verifique o incumprimento das regras de higiene e sempre que as medidas previstas no ponto F do n.º 41 do capítulo VIII do anexo I se revelem insuficientes, a autoridade competente suspenderá temporariamente a aprovação em relação à parte da actividade posta em causa ou em relação a todo o estabelecimento.

5 - Se o concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante não rectificarem as incorrecções verificadas no prazo fixado pela autoridade sanitária competente, esta cancelará a aprovação em relação à parte da actividade posta em causa ou em relação a todo o estabelecimento.

...»

2.º Os anexos I e II do Regulamento das Condições Sanitárias de Produção de Carnes Frescas e Sua Colocação no Mercado, aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, são alterados da seguinte forma:

«ANEXO I

...

CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação dos matadouros

...

14 - ...

...

c) ...

i) ...

- O equipamento deve estar instalado e montado de forma que as operações de separação dos intestinos do estômago, de esvaziamento e de limpeza dos estômagos se processem de um modo higiénico, devendo ser colocado num local que esteja claramente separado das carnes frescas expostas por uma divisória que se erga desde o chão até a uma altura de, pelo menos, 3 m e que rodeie a área em que se efectuam essas operações quando as mesmas tiverem lugar no matadouro; esta exigência, quando se tratar de suínos, deve aplicar-se na medida do necessário para evitar a contaminação das carnes frescas e das miudezas.

...

CAPÍTULO VI

Inspecção sanitária ante mortem

25 - Os animais devem ser sujeitos à inspecção ante mortem num prazo inferior a vinte e quatro horas após a sua chegada ao matadouro e inferior a vinte e quatro horas antes do abate, podendo o veterinário oficial efectuar uma inspecção em qualquer outro momento.

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

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

...

CAPÍTULO VII

Higiene do abate dos animais, da desmancha e da manipulação das carnes frescas

...

33 - É proibido espetar facas nas carnes, limpá-las com panos ou outros materiais e insuflá-las. Todavia, a insuflação de um órgão pode ser autorizada quando for imposta por um rito religioso, mas neste caso o órgão insuflado deve ser proibido para consumo humano. A autoridade competente pode aprovar, no respeito das normas de higiene, a insuflação mecânica para a esfolagem de borregos e cabritos com um peso vivo inferior a 15 kg.

...

CAPÍTULO IX

Normas relativas às carnes destinadas a serem desmanchadas

43 - A desmancha em peças mais pequenas que as referidas no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento, a desossa ou o corte das miudezas só é autorizado em estabelecimentos de desmancha aprovados.

...

CAPÍTULO XI

Marcação de salubridade

49 - A marcação de salubridade deve ser efectuada sob controlo do veterinário oficial. Para o efeito, este deverá supervisionar:

- a) A marcação de salubridade;
- b) A marca e o material de acondicionamento, quando estes já ostentem a marca prevista no presente capítulo.

50 - A marca de salubridade deve consistir:

- a) Ou num carimbo de forma oval, com, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, do qual devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:

- Na parte superior, a sigla que identifica o país de expedição, em letras maiúsculas, isto é, B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK, AT, FI, SE, seguida do número de aprovação veterinária do estabelecimento;

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

- b) Ou num carimbo de forma oval, com, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, devendo deste carimbo constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:

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

- No centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento;

- Na parte inferior, uma das siglas CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG ou ETY.

Os caracteres devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm para as letras e de, pelo menos, 1 cm para os números.

A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

As dimensões e os caracteres do carimbo podem ser reduzidos para a marcação de salubridade dos cabritos, borregos e leitões.

51 - As carcaças são marcadas, a tinta ou a fogo, por meio de selo conforme o disposto no n.º 50:

- As que pesem mais de 65 kg devem levar a marca do selo em cada meia carcaça, pelo menos, na face externa da coxa, região lombar e dorsal, peito e espádua;

- As outras devem possuir, pelo menos, quatro marcas de selo apostas nas espáduas e na face externa das coxas;

- As carcaças dos cabritos, borregos e leitões devem ostentar, pelo menos, duas marcas de salubridade apostas em cada lado da carcaça, na espádua ou na face externa das coxas.

No entanto, em relação às carcaças de borregos, cabritos e leitões, a marcação de salubridade pode ser feita mediante a aposição de um rótulo ou de uma plaqueta, sob reserva de estes poderem ser utilizados apenas uma vez.

52 - Os fígados dos bovinos, suínos e solípedes são marcados a fogo, por meio de selo nos termos do n.º 50, se se destinarem a outro Estado membro ou a um país do espaço económico europeu (EEE).

53 - As outras miudezas próprias para consumo humano devem ser imediatamente marcadas, ou directamente na superfície, ou na embalagem, ou no acondicionamento, nos termos do n.º 50. O carimbo com a marca de salubridade referida no n.º 50 deve ser aplicado sobre o rótulo a fixar no acondicionamento, ou na embalagem, ou impresso ainda na embalagem. Se a embalagem ou o acondicionamento se efectuarem num matadouro, o número de aprovação veterinário desse estabelecimento deve constar da marca de salubridade.

54 - As embalagens devem ser sempre marcadas nos termos do n.º 55.

55 - Os pedaços cortados e embalados e as miudezas embaladas referidas nos n.os 52 e 53 devem ostentar uma marca de salubridade nos termos do n.º 50. A marca deve incluir o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha em vez do número do matadouro. A marca deve ser aplicada no rótulo apostado ou impresso na embalagem, por forma a ser destruído pela abertura da mesma. A não destruição da marca só será tolerada quando a embalagem for destruída ao ser aberta.

No entanto, quando os pedaços de carne ou as miudezas forem acondicionados nos termos do n.º 62 do capítulo XII, o rótulo atrás referido pode ser apostado na embalagem.

Quando as miudezas são embaladas num matadouro, o número que consta da marca deve ser o número de aprovação veterinária desse matadouro. Este requisito é igualmente aplicável à utilização de eurocaixas que cumpram o disposto na alínea b) do n.º 59.

56 - Quando as carnes frescas sejam acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, são aplicáveis os n.os 53 e 55. As dimensões indicadas no n.º 50 não são aplicáveis à marcação referida no presente número.

Sempre que as carnes forem reembaladas num estabelecimento diferente daquele em que foram acondicionadas, o acondicionamento deve ostentar a marca de salubridade do estabelecimento de desmancha que efectuou o acondicionamento e a embalagem deve ostentar a marca de salubridade do estabelecimento de embalagem.

57 - ...

58 - Os corantes utilizados na marca de salubridade devem ser os previstos no n.º 8 do artigo 2.º da Directiva n.º 94/36/CE.

CAPÍTULO XII

Acondicionamento e embalagem de carnes frescas

59 - a) As embalagens devem obedecer a todas as regras de higiene e, nomeadamente:

- Não podem alterar as características organolépticas da carne;
- Não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana;
- Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações.

O uso da madeira é proibido, excepto para as carcaças de cabritos ou de borregos, sob reserva de serem tomadas todas as precauções para evitar o contacto entre as carnes e a embalagem no caso de se romper o acondicionamento.

...

60 - Quando as carnes frescas desmanchadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir à desmancha e de uma forma que satisfaça as regras de higiene.

Com excepção dos pedaços de toucinho e de peito de carnes, as carnes desmanchadas e as miudezas devem dispor sempre de acondicionamento de protecção, excepto se forem transportadas suspensas.

Estes materiais de acondicionamento devem ser transparentes e incolores e, além disso, satisfazer as condições indicadas nos primeiro e segundo travessões da alínea a) do n.º 59, não podendo voltar a ser utilizados no acondicionamento de carnes.

Pode derrogar-se esta exigência no que se refere às carnes congeladas que se destinem a ser utilizadas no estado em que se encontram como matéria-prima para os produtos a que se referem as Portarias n.os 1164/90 e 1048/94, de 29 de Março e 28 de Novembro, respectivamente.

Quando os fígados, os rins ou o coração forem comercializados ou importados, cada acondicionamento deve conter apenas um órgão completo.

61 - ...

62 - Todavia, se preencher todos os requisitos de protecção e de embalagem, o acondicionamento não deve ser transparente e incolor. As eurocaixas também podem ser utilizadas como segundo contentor, desde que sejam cumpridos os outros requisitos do n.º 59.

63 - A desmancha, desossa, acondicionamento e embalagem podem efectuar-se no mesmo local, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

- a) O local ser suficientemente amplo e este estar apetrechado por forma a assegurar a realização higiénica das operações;
- b) A embalagem e o recipiente serão colocados, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra quaisquer danos que possam ocorrer durante o transporte até ao estabelecimento, e serão armazenados em condições higiénicas em local separado do estabelecimento;
- c) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e de animais nocivos e não devem ter qualquer ligação atmosférica com locais que contenham substâncias que podem contaminar a carne fresca, não podendo as embalagens ser armazenadas em contacto directo com o pavimento;
- d) As embalagens serão montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas no local;
- e) As embalagens serão introduzidas no local em condições higiénicas e utilizadas imediatamente, não podendo ser manipuladas por pessoal encarregado de manipular a carne fresca;

f) Imediatamente após o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas em locais de armazenagem previstos para o efeito.

As carnes frescas também podem ser embaladas num estabelecimento de desmancha, desde que as eurocaixas, que devem preencher os requisitos da alínea b) do n.º 59, tenham sido limpas e desinfectadas antes de serem introduzidas no estabelecimento.

64 - As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes desmanchadas que pertençam à mesma espécie animal, excepto no caso de porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor.

CAPÍTULO XIII

Certificado de salubridade

...

CAPÍTULO XIV

Armazenagem

66 - As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção post mortem e mantidas, permanentemente, a uma temperatura igual ou inferior a 7°C para as carcaças e peças respectivas e a 3°C para as miudezas.

O IPPAA pode conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência, tendo em vista o transporte de carnes para estabelecimentos ou talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda duas horas e por razões de técnica de maturação das carnes.

...

ANEXO II

...

CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação dos matadouros de fraca capacidade

10 - ...

c) Zona nitidamente separada dentro do local de abate para o atordoamento e a sangria;

...

f) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional à importância e ao tipo de abate, com uma zona separada ou que possa ser separada, destinada à armazenagem de carcaças suspeitas ou reprovadas, salvo se essas carcaças forem imediatamente expeditas, sob controlo oficial, para um estabelecimento especializado para aí serem sujeitas a exames complementares.

11 - No local de abate, é proibido esvaziar os estômagos ou os intestinos e armazenar couros, peles, cornos, unhas ou cerdas. Na sala de abate, os estômagos e intestinos podem ser limpos, em momentos distintos do abate.

...

16 - Os matadouros devem possuir um local com um armário que possa ser fechado à chave, à disposição do serviço de inspecção durante o período de trabalho.

...

ANEXO IV

Modelo

...

IV - Atestado de salubridade:

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que as carnes acima referidas foram obtidas nas condições de produção e de controlo previstas na Directiva n.º 64/433/CEE:

- Num matadouro situado numa região ou zona de restrições (4);
- Se destinam a um Estado membro depois de transitarem por um país terceiro (4);
- Destinam-se à Finlândia ou à Suécia (4);

i) Foi efectuada a análise a que se refere o n.º 3, alínea a), do artigo 5.º da Directiva n.º 64/433/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Decisão n.º 95/1/CE, Euratom e CECA;

ii) A carne destina-se à transformação;

iii) A carne é proveniente de um estabelecimento abrangido por um programa referido no n.º 3, alínea c), do artigo 5.º da Directiva n.º 64/433/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Decisão n.º 95/1/CE, Euratom e CECA.

...»

3.º É aditado ao Regulamento das Condições Sanitárias de Produção de Carnes Frescas e Sua Colocação no Mercado, aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, o artigo 4.º-A, com a seguinte redacção:

«Artigo 4.º-A

1 - A autoridade competente pode conceder um prazo suplementar a um estabelecimento que beneficie de uma derrogação nos termos do artigo 2.º da Portaria n.º 584/92, de 26 de Junho, e que prove ter iniciado o cumprimento dos requisitos do presente Regulamento, mas que, por motivos que não lhe sejam imputáveis, não possa respeitar os prazos inicialmente previstos que lhe permita dar-lhes cumprimento.

2 - A autoridade competente pode determinar as quantidades comercializadas por um estabelecimento registado nos termos do artigo 4.º, que se encontrar em transformação com base num plano de reestruturação aprovado pela autoridade competente, com vista a obter aprovação nos termos do artigo 10.º, em função do avanço das obras.»

Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e do Ambiente.

Assinada em 14 de Junho de 1996.

O Ministro da Economia, Augusto Carlos Serra Ventura Mateus. - Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Manuel Maria Cardoso Leal, Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar. - A Ministra da Saúde, Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina. - Pela Ministra do Ambiente, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa, Secretário de Estado Adjunto da Ministra do Ambiente.